

ACADEMIA ROMÂNĂ
DIN VIEAȚA POPORULUI ROMÂN
CULEGERI ȘI STUDII

XXIV.

CROMATICA
POPORULUI ROMÂN

DE

Tudor Pamfile și Mihai Lupescu

Motto: Eu mă duc. mă prăpădesc,
Ca un cântec bătrânesc!..
ALEXANDRI, **BARBU LĂUTARU.**

C U 46 F I G U R I I N T E X T

ȘEDINȚA DELA 14 MAIU 1914.

BUCUREȘTI
LIBRĂRIILE SOCEC & Comp. și C. SFETEA
LEIPZIG VIENA
OTTO HARRASSOWITZ GEROLD & Comp.

1914.

DIN VIEȚA POPORULUI ROMÂN:

- I. *Hora din Cartal*, de Pompiliu Pârvescu, 1908. . L. 3.—
- II. *Cimiliturile românești*, de T. Pamfile, 1908 . . » 1.—
- III. *Poezii populare din Maramureș*, de Tit Bud, 1908 » 1.—
- IV. *Cântece și urături*, de Al. Vasiliu, 1909 » 5.—
- V. *Din literatura populară*, de N. Păsculescu, 1909 » 6.—
- VI. *Jocuri de copii*, de T. Pamfile, 1909 » 1.—
- VII. *Sărbătorile poporului*, de C. Rădulescu-Codin și
D. Mihalache, 1910 » 1. —
- VIII. *Industria casnică la Români*, de T. Pamfile
Premiul «Neuschoitz» din 1909, 1910 » 10.—
- IX. *Hore și chiuiluri din Bucovina*, de S. Fl. Marian, 1911 » 2.—
- X. *Legende tradiții și amintiri istorice*, de C. Rădu-
lescu-Codin, 1910 » 1.50
- XI. *Sărbătorile de vară la Români*, de T. Pamfile, 1911 » 2.—
- XII. *Cântece de jară*, adunate de T. Pamfile, 1913 . » 4.—
- XIII. *Boli și leacuri la oameni, vile și păsări*, după
datinile și credințele poporului român, adunate
din com. Țepu (Tecuciu) de T. Pamfile, 1911 » 1.—
- XIV. *Cântece populare românești din Comitatul Bihor*
(Ungaria), culese și notate de Béla Bartók, 1913 » 5.—
- XV. *Vremuri înțelepte*. Povestiri și legende românești,
culese de D. Furtună, 1913 » 1.—
- XVI. *Agricultura la Români*, de T. Pamfile, 1913 . . » 5.—
- XVII. *Ingerul Românului*, povești și legende din popor
culese de C. Rădulescu-Codin, 1913 » 4.—
- XVIII. *Povestea lumii de demult*, după credințele popo-
rului român, de T. Pamfile, 1913 » 2.—
- XIX. *Sărbătorile la Români: Sărbătorile de toamnă și*
Postul Crăciunului, de T. Pamfile, 1914 . . . » 2.—
- XX. *Sărbătorile la Români: Crăciunul*, de T. Pamfile
1194 » 3.
- XXI. *Superstițiile poporului român*, de G. F. Ciușanu
Premiul Adamachi din 1913, 1914, » 4.—
- XXII. *Colinde din Ardeal*, culese de Alexiu Viciu, 1914 » 2.—
- XXIII. *Cuvinte scumpe. Taclale, povestiri și legende*
românești, culese de D. Furtună, 1914 . . » 1.50

INTRODUCERE

- MUNICIPIULUI! -

Nimeni nu poate tăgădui că cea mai mare parte din comorile noastre sufletești, cele mai alese însușiri etnice ale noastre—în toate domeniile—mai întâiu s'au discreditat, după aceasta s'au părăsit și în urmă s'au uitat. Pentru ajungerea în capătul scării, ne-am grăbit, am cerut ajutorul străin de nevoie, și *cerând azi, cerând mâine*, ne-am pomenit de-odată stăpâniți de patinla *cerșiloriei* și a *împrumutului*; zicala spune că

Cine cere
Nu piere,
Dar nici bine
Nu-i vine!

Am avut nevoie, n'am avut, am cerut, împestrîndu-ne graiul, părăsindu-ne portul și uitând vechile datini ale vieții casnice și obștești.

Au fost înrăuriri străine cărora nu ne puteam împotrivi, dar pretutindeni am aruncat arma din mână și am încheiat pacea rușinoasă, robindu-ne.

Nu știm care a fost țința Onor. Academii Române când a hotărît punerea la concurs a unei lucrări cu privire la meșteșugul boifului la Români. Bănuim însă că nu poate fi altceva decât dorința de a scăpa, nu de moarte, ci de uitare, manifestarea poporului nostru în această ramură industrială și estetică, și astfel, încetul cu încetul, de a întregi vechea icoană a individualității noastre, care se întunecă și se șterge în fiecă zi ce trece tot mai mult.

De va izbuti sau ba, se va vedea.

Încercările de până astăzi ne pot aduce unele prevestiri.

După cunoștințele noastre cel dintâiu care se gândește la *cromatica populară* ca la o ramură a *industriei casnice* ro-

mâneșli, punând-o în legătură cu vieața agricolă a poporului nostru și dându-i prin urmare, fără a se exprima, o însemnătate economică, este agronomul *Ion Ionescu dela Brad*, în 1866, când scrie în *Agricultura României, jud. Dorohoi*: «Ele (femeile) se duc de culeg de pe câmp plantele tinctoriale și apoi cu dânsese văpsesc lână, dându-i feluri de feluri de culori» (1). Atât însă. Mai târziu, în 1868, când scrie monografia agricolă a jud. Mehedinți, ne dă mai multe amănunte. Astfel aflăm că prin aceste părți, pe lângă femei, cari văpsesc fiecare pentru casele lor, sunt în sate și *buingii* de meserie, cari au pentru aceasta *căldări de aramă* și alte lucruri trebuincioase și cari toate reprezintă un capital de 200 de galbeni, că «buingiul iea și ucenici, căci fără dânșii nu poate lucra. Afară de aceștia, trebuie să aibă 4 cai și 2 căruțe cu câte 2 oameni de fiecare căruță, pentru a umbla prin sate și a aduna de pe la femei, *molele* sau canuri, adică lănuri toarse spre a le văpsi».

Prețurile se socotiau pentru ôca de fire și sunt proporționale cu greutatea văpsirii și scumpetea materialurilor tinctoriale. Astfel pentru

| | |
|------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| <i>Cicicu</i> (2), se iea 2 lei de ocă, | Negru, se iea 2 $\frac{1}{2}$ lei de ocă, |
| <i>Verde</i> , se iea 4 lei de ocă, | <i>Vișiniu</i> , se iea 4 $\frac{1}{2}$ lei de ocă, |
| <i>Peratic</i> , se iea 6 lei de ocă, | <i>Galben ca lămăia</i> , se iea 6 $\frac{1}{4}$ |
| <i>Canabiu</i> , se iea 10 lei de ocă, | lei de ocă (3). |
| <i>Albastru</i> , se iea 6 $\frac{1}{2}$ lei de ocă, | |

O monografie întinsă nu apare decât foarte târziu, în 1882, datorită academicianului și folcloristului S. Fl. Marian, alcătuită aproape în întregime din materialul cules în Bucovina.

Răposatul Marian vede lămurit faptul că cromatica populară se stânge: «Acest ram al industriei naționale pe zi ce merge începe a dispărea și a se pierde, căci pe de o parte Româncele cele bătrâne și știutoare cari au ținut și mai țin încă foarte mult la datinele și portul străbun, încep a se rări și a deveni tot mai puține, iar cele tinere nu voesc sau

(1) P. 499.

(2) I. Bocescu, *Glosar de cuvinte din jud. Mehedinți*, București 1913, p. 6: *cicic*, roșu aprins.

(3) P. 694 – 5.

nu le iartă împrejurările că să se ocupe cu aceeaș aplicare și plăcere cu coloratul lănețurilor, torturilor și al altor materii, ca maicele și străbunele lor; pe de altă parte industria străină tinde din zi în zi, și nu fără rezultat, a ne-o nimici»(1).

La strângerea numeroaselor rețete de cromatică pe cari le dă în această operă ce alcătuiește Discursul său de recepțiune în sânul Academiei Române — lucrare pornită, credem noi, din judecarea rostului economic al acestei industrii casnice, pe care însă Marian nu-l arată — se abate cu meșteșug dela *credința sa intimă* și pune cromatică în legătură cu cheștiunea de căpetenie de care Academia Română își legase ființa ei: *limba*.

«O națiune, zice autorul, care dorește să aibă o limbă bogată și omogenă, ar trebui mai înainte de toate să adune și să scoată la lumină întreaga sa literatură poporală și numai după ce va fi exploatat-o și studiat-o pe aceasta din toate punctele de vedere și se va fi încredințat că cuvintele ce-i sunt de neaparată lipsă nu se află de loc în sinul poporului, să le împrumute dela alte națiuni, a căror limbă e mai avută în cuvinte și termeni tehnici»(2).

Și apoi:

«E deci dară timpul suprem să ne interesăm cât mai degrabă și cât se poate de mult și de *industria română*, să scoatem din întunerecul în care zace, să cultivăm și să perfecționăm și pe aceasta din răspuțeri, până ce nu e prea târziu, până ce industria străină nu ne-o îneacă cu totul și prin urmare până ce nu ajungem în trista stare de a o pierde nu numai pe dânsa, ci încă și o mulțime de cuvinte și termeni tehnici, curat românești, cari nu se află adunați nici într'un dicționar sau vocabular din câte le avem»(3).

În 1897, un viitor academician, d-l D-r C. Istrati, atrage atențiunea *Societății de științe* asupra acestei ramuri de industrie casnică, precizându-i însă pe lângă un rost lingiustic, și altul artistic, și afară de acestea, o mare importanță economică și educativă pentru gospodăria românească. Întreprin-

(1) P. 5-6.

(2) P. 3.

(3) P. 5.

zător însă, nu numai cu îndemnul, d-l Istrati păşeşte la fapte şi în 1904 are bucuria să scrie următoarele :

«În prima şedinţă a *Societăţii de ştiinţe*, în care se transformase *Societatea de ştiinţe fizice* ce luase naştere la 5 Aprilie—24 Marte 1890, şi care şedinţă avu loc la 3/15 Ianuarie 1897, am făcut propunerea de a se anunţa un concurs relativ la cromatica poporului român.

Oferiam pentru aceasta 500 lei spre a putea premia cele mai bune lucrări trimise.

Vederile mele în această privinţă sunt rezumate sub forma unei propuneri în No. 1, anul VI al *Buletinului societăţii de ştiinţe*, Ianuarie-Februarie 1897 p. 18--20.

Gândirea mea intimă eră de a scăpa de uitare procedeele uzitate în România şi de a completa astfel admirabila lucrare a alesului membru al Academiei Române, Părintele S. Fl. Marian din Suceava, şi care sub forma cuvântării de recepţiune, ca membru al Academiei Române, publicase *Cromatica poporului român*, cu deosebire în ce priveşte Bucovina.

Această admirabilă lucrare, care are darul de a fi şi o unică cercetare filologică în această direcţiune, nu putea să conţină multe şi variate procedee de boiangerie-vopsitorie, ce se practică în părţile locuite de Români, mai departe ca Bucovina.

Din această cauză am luat iniţiativa stabilirii concursului.

Aşteptarea noastră a fost mai mult decât depăşită, din fericire. S'au primit 74 memorii răspunsuri. Multe din ele sunt aproape complete pentru regiunile din cari vin şi dau o dovadă de reală dorinţă de a lumina o chestiune de interes naţional. Din acestea, 72 sunt din ţară, incluziv Dobrogea, şi 2 din Transilvania.

La 1898 s'a şi numit comisiunea care să le cerceteze...

Comisiunea a premiat pe 6 concurenţi.

I. Moraru, învăţător, com. Teşila, jud. Prahova,

G. Rizescu, învăţător, com. Plevna, jud. Râmnicul-Sarat,

Preotul N. Barzeanu, com. Zavalu, jud. Dolj,

M. Lupescu şi I. Teodorescu, învăţători, com. Broşteni, jud. Suceava,

M. Balaban, învățător dirigințe, Valea-Sacă, jud. Putna, și G. P. Salviu, învățător, com. Smulfi, jud. Covurluiu» (1).

După aceste lămuriri urmează cuprinsul celor 6 monografii pomenite.

În 1906, d-l D-r. Istrati, prin *Buletinul expoziției generale române*, apelează din nou, pentru nou material de cromatică, cules mai ales dela Românii de peste hotare. Rezultatul, nu știm de va fi fost mulțumitor pentru cercetătorul neadormit al etnografiei noastre.

În 1908 însăș *Academia Română*, prin Secțiunea ei științifică, hotărăște următoarele :

«*Premiul Neuschotz*, de 2000 lei, se va da în sesiunea generală din 1913 celei mai bune lucrări scrise în limba română despre :

Cromatica poporului român, adică modul de a vâpsi (boi) țesăturile de lână, matasă, bumbac, etc. precum și pieile, lemnele, casele, ouăle de Paști, sulimanurile, sau substanțele alimentare. (Decizia 3 Aprilie 1908).

Candidatul va trebui să indice cu exactitate :

1. Materiile prime ce se întrebuințează, fie ele de natură animală, vegetală, minerală sau comercială (chimică). La toate acestea va indica exact: numele de localități unde se uzițează, numele științific și comercial, modul lor de procurare și pastrare sau proveniența.

2. Modul cum aceste substanțe sunt pregătite, lucrate, dospite, amestecate și întrebuințate, indicându-se și fixătorul — mordantul — cu precizie ca la no. 1, când este cazul.

3. Va indica numirea românească din diferite localități, pentru toate fețele — colorile și nuanțele — ce se pot obține.

4. Va descrie orice aparat sau instrument întrebuințat în acest scop.

5. Va anexa la studiul său pe cât mai multe mostre -- cerșantilioane — de materii prime din acestea prelucrate pentru vopsire și de fire sau substanțe diferite, vopsite.

6. Va da părerea sa în ce privește cecace trebue făcut pentru ca pe viitor să se asigure păstrarea celor mai bune mijloace de vopsire, din cele cunoscute în prezent, precum

(1) *Buletinul societății de științe*. XIII, No. 4 5.

și ceea ce trebuie făcut spre a procura materii colorante, deosebite, sau lănuri vopsite gata, sătencelor noastre».

În 1909 Academia Română premiază manuscriptul unuia din noi, referitor la *Industria casnică la Români*, care apare în anul următor. În această lucrare se văd trecute toate ramurile de industrie, dar cromatică lipsește.

«Despre boitul sau coloratul lăunii, zicea autorul, nu se tratează aici. Acest capitol de industrie casnică este îndestul de important; ca atare, trebuie să i se dea o deosebită atențiune, și deci o dezvoltare care ar mări peste măsură această lucrare»(1).

Chestiunea o urmărim și mai târziu și prin revista «*Ion Creangă*» din Bârlad, ne rugăm colaboratorilor noștri pentru strângerea de material. Cele adunate se vor găsi în această lucrare.

Tot cam pe această vreme cetim că și în jud. Muscel, d-nii C. Rădulescu-Codin și D. Mihalache se îndeletnicesc cu Cromatică populară română (2).

Vor fi mai fost, pe lângă cei de mai sus și noi, încă și alți cercetători. De finit în samă este însă că în fața dreptei cumpene a Onoratei Academii Române nu s'a prezentat decât manuscriptul nostru, care n'a putut răspunde vederilor Comisiunii Secțiunii științifice. De altfel, înșine prevedeam rezultatul și scriam într-o variantă a acestor pagini introductive: «Ne vine însă a crede că bucurie deplină nu poate fi».

*

În cercetarea noastră, ne-am încredințat pe deplin că meșteșugul boitului s'a uitat *aproape cu totul în popor*. În cele ce urmează, într'adevăr se vor vedea îndestul de multe rețete, cari ne arată chipul cum «se face» cutare vâpseă. Cetitorii însă sunt rugați să înlocuească aproape pretutindenea prezentul prin trecut, și astfel va afla chipul cum «se făceau» mai de demult vâpselele. Prezenticarea, dacă se poate întrebuiți acest termen, de altfel se observă în tot folclorul nostru. Ea se impune printr'o mare rușine ce o simte culegătorul când, dorind să vorbească despre ce trebuie să fie,

(1) P. 7.

(2) *Sărbătorile poporului*, București 1910, p. 49.

se pomenește înșirând despre cele ce-și aduce aminte că au fost!

În afară de această mărturisire absolută a noastră, aducem și următoarele comunicări în scris ce ni s'au făcut: În unele dintre aceste comunicări, pe cari le dăm textual, se pomenesesc și câteva din pricinile părăsirii vechiului meșteșug de văpsitorie.

Părintele A. Dubău, Molnița-Dorohoiu: «Boiele[le] ce le întrebuințează sătencele, nu le mai scot din buruieni, deoarece împuținându-se fânețele, nu mai au de unde; se servesc numai de boiele de târg».

Aglaia P. Milocariu, din Bogdănești-Suceava, care-și boește singură sculele, ne spune, că ea nu văpsește cu boiele scoase din buruieni decât negru, «că cel din târg nu ține așa bine și nu-i așa frumos ca cel ce-l face ea». Incolo: galben, verde, albastru și roșu, îl face cu boiele din târg dela *spîleria jidovească* (un fel de drogherie). Ca să nu iasă boielele la soare, le pune *apă lare* din bielșug.

Ghervănoaie și Mărioara lui Vasile Rusu din Bogdănești-Suceava zic: «Ei, amu-i bine de-a boitului, nu ca mai demult, să ai grija strânsului buruienilor; amu te duci la târg, la Fălticeni, vinzi un pui, o găină, ceva, și cumperi boiele și faci lucru bun și regulat».

D-I V. Ciocan, învățător în Rădășeni-Suceava: «Toate Rădășencele și chiar Lămășencele boesc în Fălticeni la o Jidaucă numită Reiza. Regret, dar n'am ce face».

D-I P. Herescu, învățător, Găinești-Suceava: «Am întrebat pe Măriuca Dochiței din Găinești, o vrednică babă de 70 de ani, *boingijă* de meserie și țesetoare neîntrecută și mi-a spus așa: De aproape 40 de ani, de când femeile au părăsit aproape de tot boitul cu buruieni, introducând Jidanii boitul cu boiele de astelalte».

D-I Gr. I. Vasiliu, învăț. Pluton-Pipirig, Neamț: «...Vă comunic că în prezent nici o gospodină din Pipirig nu boește lănurile pentru *leicere* ori catrințe ca în vechime, ci toate boiesc cu boiele cumparate de pe la dughene și cu *apă lare* ori *vitriol* ca să nu se spele. Eu însă, ca să vă pot servi am întrebat pe o bătrână de aici cum se boia mai demult și mi-a spus că până a nu ieși drăciile aieste de boiele, de pe

la Jidovi, noi strângeam.... (se arată la coloarea roșie, galbenă și neagră). Se mai făceau și alte colori, însă până în prezent n'am aflat cum... Dacă veți avea nevoie, mă voiu interesa cum se făcea boiaua verde și albastră și vă voiu scrie...»

D-l S. Sărăcuju, Ardeoani-Bacău: «...pe-aici sculele se boesc de cătră femei în boiele cumparate din târgul Moinești, care este aproape de această comună, dar cea mai mare parte din femei duc sculele la târg unde sunt anumite Evreice cari boesc și [pentru] care [lucru], plătesc câte 50 bani de chilogram. Mai este și câte o babă, care boește roș... dar foarte rar».

D-ra Maria I. Mircea, învățătoare, Costești-Tutova: «Măda nouă de a boi cu analinuri și luturi, de pe la târguri a pătruns în toate părțile, încât gospodinele nu prea fac așa cum se făcea odată; așa de pildă pe aici lumea s'a deprins cu un Jidov, care în fiecare Duminică vine în gara Crasna, iar femeile se duc acolo, călduri, cu lâna în traistă de-o dau la boit sau o ieau pe cea dată în trecuta Duminică».

D-l P. Stan, învățător, Florești-Tutova: «O plantă cu numele *rôghie*, ori alta din care s'ar putea extrage roșu, galben, albastru, sau altă culoare [*sic*] pe aici nu se găsește, ori dacă o fi, din nefericire nimeni nu se îndeletnicește cu așa ceva; dar pe cât am putut afla, femeile din com. Puești ar fi boind scule; deci.... [*sic*]».

Unul din noi, din com. Zorleni-Tutova: cu tot ajutorul ce l-a dat prin prețioase comunicări din vechile locuri cunoscutе și altele nouă, samănă groază cu aceste multe condițiuni pe cari le cere boitul:

«Când gospodina boește, trebuie să aibă vase curate și să fie și ea curată. Femeia *mazacă* (1), mârșavă la suflet și *necurată*, n'are noroc la boiele; asemenea și cele *âschide* și rele; că nu toate muștele fac miere...

Apoi, femeia care vâpsește trebuie să fie curată; dacă nu-i curată, nici vâpsitul nu-i iese bine. Vremea să fie prielnică. Vâpsitul să se facă la vremea lui. Vasele în cari se boește trebuiesc să fie curate și bine frecate. Să nu vâpsești roșu unde a fost galben, ori negru, ori verde, ci fiecare boiă să aibă

(1) Lencșă și necurată, zăcășă, trântorișă (accentul pe â).

vasul curat și nou. Vasele de lemn nu-s așa de bune ca cele de aramă spoite, ori de lut smălțuite. Cu ele să nu umble copiii. Femeia care boește să fie liniștită și să n'o zăhăească copiii. *Apa tare* se ține în sticle; *rachiul* ori *spirtul* asemenea. Ele trebuiesc ferite din calea copiilor, ca să nu se întâmple o poznă. De aceea boienșițele vechi erau babe sau femei fără copii, stătute, cu răbdare și îndelungate încercări. Nu se apucă la boit te miri cine. În spre sărbători, ori când este mort în sat, nu se boește, că nu ies bine colorile. Femeile lumețe n'au noroc la boit. Barbași boienșii, cum sunt unii Jidovi prin târguri, nu erau demult, căci vâpsitul cu burieni eră treabă femeiască».

D-l N. Teodorescu, Cobadin-Constanța: «.....femeile de pe aici în genere își vâpsesc sculele de lână cu vopsele minerale dându-le pe la târgușoare și pe la boiangii. Nu scot decât foarte puține colori din plante. Așa de pildă, colorarea galbenă din rădăcina de stevie o întrebuințează *ca să înștevieze* firele boite galben, *după ce le-au adus dela boingii...*

D-na Maria I. Ciocârlan, Păunești-Putna: «Vă răspund...nu tocmai pentru multe colori; asta mai mult din cauză că pe aici și împrejurimi încă de mult se obișnuiește a se vâpsi cu vopsele praf pe cari [femeile] și le procură dela prăvălii.

Abia am găsit câteva babe dela cari am putut afla....».

D-l V. Mitocariu, Letca Nouă-Vlașca: «[Numai colorarea neagră din arțar, nuc și sovârf și cea galbenă din dud și zarzăr le fac gospodinele]. Toate celelalte colori se fac cu vopsele din târg, dar tot de către femeile sătence».

Păr. Fl. A. Drăghici, Princepele Ferdinand-Teleorman: «Această ramură de ocupațiune casnică e mititică de tot la noi în Teleorman. Și scade din ce în ce.

Mai înainte vreme, când erau păduri mai multe, oi și lânărie îndestul, femeia își innegriă de multe ori mânilor și mi-aduc aminte că odată stau parii gardului cu jurubițele atârinate ca sălbile la gât. Acum nici n'ai ce să mai vâpsești. Lâna s'a scumpit îngrozitor: o cumperi cu 2 lei kgr. și după ce o speli bine îți rămân cel mult 350 gr. dintr'un kgr. Socoteala dreaptă îți scoate 5 lei kgr. de lână. Bumbacul poți să-l cumperi vâpsit, după plac; inul nu se cultivă, iar cânepa nu se folosește decât nevopsită, pentru cergi de car,

pentru funii, pentru pantaloni de toamnă și pentru șorțuri de cules la purumb. Numai lâna se mai vopsește.

Ea poate fi vopsită în felurite colori. Țin să spun de la început, că numai culoarea neagră se capătă din plante; toate celelalte colori se scot cu ajutorul vopselelor chimice, cari se cumpără dela prăvălie. Numai cine vrea să-și fească vreo velință, face colori de celelalte; negrul însă trebuie să-și facă femeia, vrea nu vrea. Ii trebuie «cerneală» pentru negrit abaua, ca să facă barbatului nadragi ori ipingele sau chebe. Odată cu abaua mai poate să moaie în negreală și vreo pereche de ciorapi, vreo rochie țesută, etc.

Deoarece vopselele sunt de diferite colori, femeia nu mai apelează la combinațiuni. Numai când vopsește cantitate mai multă, din motive de economie, poate adăoga în zeama colorată într'un fel oarecare altă vopsea, reușind astfel să capete o culoare puțin mai închisă sau mai deschisă. Aceasta însă se întâmplă rar de tot, și numai boiangii din oraș pot să facă uz de combinațiuni, ei având lănet mult și meserie de industriaș. În casă, femeia face prea puțin și după câte știu și am mai aflat și înainte vreme, tot boiangii vâpsiau, când eră nevoie de multe colori și de cantitate multă. Ba ce e mai mult, mai înainte vreme făceau mai bune afaceri decât astăzi. Numai negreala se mai face în casă și frică mi-e c'o să-i piară și obiceiul ei. S'au rărit pădurile de mergi 2 zile până să dai de vreo pădure; și când cauți arțarul cu lumânarea, de sigur că nu-ți mai vine la socoteală să-l risipești cu înnegritul. Terenuri înfelenite nu mai sunt, ca să găsești scumpie, sovârf ori curcubită. Ce mai poți face? Să începi să cumperi pantaloni de târg, ori să porți nădragi albi, ca cei dela munte».

D-I E. S. Buzatu, Goicea Mică-Dolj: «Trebuie să vă spun de la început că și de data aceasta vă voi comunica foarte puțin în privința vâpsirii *canurilor* (sculelor de lână). Înainte vreme când erau livezi, se culegea *șerpetul*, o plantă pe care eu n'o cunosc și care, după cele auzite, crește de-o jumătate de metru. Această plantă se culege cu rădăcină, cu foi și se întrebuișă pentru obținerea galbenului. Astăzi nu se mai găsește nici *șerpetul* și toate cănurile se vopsesc cu analinuri din târg. Numai epângelele, haine lungi și cu che-

peneag (gluguș) (sic) se înnegresc cu zeamă de sovârf fiarlă. Cred că sovârful îl cunoașteți. Pe la mine nu se găsește, ci se cumpără dela Muntenii ce vin cu poame».

După socotința noastră și după cele arătate până aici, pricinile părăsirii cromatice populare sunt următoarele.

1. *Impușinarea livezilor și a pădurilor.* Când livezile și pădurile erau mai numeroase, gospodinele își puteau găsi cu înlesnire plantele și puteau coji copacii de cari aveau nevoie în cantitate cât se poate de mare. Astăzi, când această verdeață a fost stărpită de pluguri, pentru găsirea cantităților trebuincioase de coji și flori, trebuie atât de multă alergătură încât femeia, poate, cu toată părerea de rău, adesea aleargă în târg la vâpsele prafuri.

2. *Părăsirea îndeletnicirilor casnice de către gospodine.* Mai de demult, când agricultura nu luase desvoltarea de astăzi, pe ogoare se vedeau mai ales barbații — brațe puternice — pe când femeile rămâneau acasă, având în grijă creșterea copiilor, paserile, rășboiul, acul. La munte, unde femeia n'a fost încă chemată la dărâmatul copacilor, trăește încă arta în cusături și țesături, lucru ce nu se mai întâlnește decât rareori la șesuri. Iar una din îndeletnicirile femeii, care o cerea să stea acasă, eră și boiangeria (1).

3. *Impușinarea lânii și a cânepii.* În boiangeria populară, gospodinele urmărind mai ales dobândirea mai multor fețe, mai multe colori pe o pânzătură, e firesc ca să se boească mai ales firele toarse și numai rareori hainele sau pânzeturile; boiangeria prin urmare e legată mai mult de tors și mai puțin de haină. Scăzând însă numărul oilor, ca o urmare a desțelinerii pășunilor, tot ca o urmare a scăzut și câtimea lânii din casa gospodinelor noastre; întâiu la șes, pe urmă la deal și apoi la munte, prețul acestei lânii, firește, s'a urcat. Industria cea mare a lânii scăpătând, a îngropat cu sine și o ramură a ei care este tocmai meșteșugul boifului.

(1) N. Iorga, apud „*Ion Creangă*”, V, p. 191: «Nu e mândru barbatul care nu poate găsi el pâinea pentru toți ai lui. Odată această mândrie o aveau toți. Nu trinitea femeia lui la muncă, nici cel de pe urmă țăran de pe brazdă. Și de aceea aveau alesele cusături țărănești, pentru că brazda o ducea numai brațul cel tare al barbatului și nu se istoviau pe brazdă alesele și gingașele mâni ale femeii .

Câmpurile de cânepă totuș s'au putut lărgi, însă firul scos din această plantă niciodată n'a fost un articol al boingeriei. Pe alocuri însă îndreptarea gospodinilor spre târguri pentru cumpărarea lânii sau a obiectelor de îmbrăcăminte s'a generalizat și pentru alte fire sau pânzături, cum s'a întâmplat cu bumbacul și felurite cituri. Ne mai forcând, România a uitat să boească.

4. *Năvala industriei mecanice și a substanțelor cromatice extrase* au dat cea din urmă lovitură cromaticei populare. «*Analinurile*», anilinurile sau «boielele», nume sub care se înțeleg în popor toate substanțele colorante, au mai multe avantaje față de plantele colorante. Boielele se dobândesc ușor, boitul se face mai lesnicios și în timp scurt, iar culorile ce se capătă sunt mai *ochioase*, mai pronunțate și mai felurite, și cele mai multe *cu totul nouă*.

Timpul se cruță și «lucrul iese frumos»; această socolință este de căpetenie; că aceste culori iese, adică se decolorează, și mai ales că *ard, taie, mânâncă*, adică atacă mai ales firul de lână, abia pe ici, colò dacă se știe.

Adăogându-se și îndemnul noului industriaș, mai ales Evreul sau Evreica ademenitoare care-și atârnă *prubele*—motivele—de sculuri colorate în vârful prăjinilor înalte pe la intrarea în târg, pe marginea piețelor de negoț și adunări—când acei boiangii nu merg din sat în sat și din casă în casă,—ne vom încredința că vechiul mijloc popular de a boi prin ajutorul plantelor sau al extraselor vegetale nu mai putea să dăinuească decât în acele case unde dăinuește fie «habotnicia veche» — tradiția — fie un spirit economic bine socotit.

Despre originea cromaticei poporului român nu se pot spune lucruri sigure.

Marian înclină a crede, că date fiind numeroasele cuvinte de origine latină ce reprezintă diferite culori, cromatica populară nu poate să nu fie și ea romană. Se întreabă însă de ce nu este și vorba *coloare*? Își răspunde însă că în dicționarul Academiei se află însemnat sub forma *curoare* ce vine din *color-rem*, după cum vine *moară* dela *mola* și *scândură* dela *scandula*.

În adevăr, un cuvânt repreprezentă o noțiune și prin urmare ele nu pot trăi unul fără altul. Dar dacă vorba *russus* ne-a dat nouă pe *roșu*, nu se poate preciza că și meșteșugul de a dobândi artificial culoarea roșie ni l-au dat Latinii. Vorba ne-a rămas fiindcă bujorul, macul ș. a. întotdeauna au fost roșii și deci noi, după colonizare am botezat acea culoare cu acelaș nume cu care o botezau și în Italia, ori în cutare provincie romană, sau așa a rămas să se numească culoarea macului după biruința lui *russus* latin, asupra cine știe cărei vorbe indigene. Deci, originea meșteșugului de a boi, chiar de am avea toată terminologia latină, greacă, turcă, slavă sau altfel, nu se poate preciza.

Ea poate să fie în acelaș timp și latină, și slavă, și turcă, după cum poate fi și curat indigenă; căci fierbând *știr* pentru borș cu pășaf, nu se capătă decât o singură culoare *roșie* și picurând cu lingura pe pieptul cămeșii, urmele lasate nu vor fi decât tot *roșii*. Aici credem noi că este originea cromaticăi populare, la orice popor.

Despre vechea noastră cromatică ne stau mărturie felurile țesături, cari se mai găsesc și astăzi: *covoarele* sau *scoarțele*, *levicerele* și *velințele*, pentru îmbrăcarea pereților și paturilor din casă, precum și *adărmăștile*, *cadrilaturile* și alte țesături cerute de port.

Vechile colori erau puține: albul firesc, negrul firesc și negrul cafeniu sau negrul curat, galbenul frumos și roșul întunecat. Mai târziu va fi venit albastrul, odată cu *sineala* sau *lulachiul*, precum și verdele, ce se capătă amestecând galben cu albastru.

Colorile acestea aveau o înfățișare aspră, întunecată, bărbătească, «să se rupă [țesătura], dar să nu iasă (decoloreze)», cum se spune.

După gusturile de astăzi, vechile colori nu erau frumoase, adică nu erau aprinse și de felurite nuanțe, decât foarte rareori. Nu erau «*ochioase*», «nu săriau în ochi», «nu băteau la ochi», dar această cerință se îndeșulă prin împerecherea colorilor.

Englezul Charles Boner, un dușman al Românilor, spune

că «colorile lucrate în unele părți ale Transilvaniei de către muierile de rând sunt atât de frumoase, încât ar putea servi drept podoabă pentru orice salon din Londra și din Paris. Gustul cu care țărancele aleg și distribuiesc colorile este admirabil; desemnurile, deși orientale în fond, sunt totuși absolut românești. Combinațiunea vâpselelor și a liniilor este de o varietate nemărginită; invențiunea lor se pare tot atât de ușoară pentru țărance ca și invențiunea acestor mozaicuri» (1).

Cu toate acestea nomenclatura colorilor este destul de bogată. Iată, adăogată, lista răposatului S. Fl. Marian:

| | |
|------------------------|------------------------------|
| Alagea (2) | Albinu |
| Alămăiu | Albior |
| Alămău | Albișor |
| Alb | Albiu |
| Alb albastru | Albuu |
| Albăstrel | Albuleț |
| Albăstrică | Alburiu |
| Albăstriu | Albuț |
| Albastru | Aluniu |
| Albastru deschis | Arămiu, coloarea arămii |
| Albastru închis | Aprins galben, galben aprins |
| Albastru înfunecat | Argintiu |
| Albastru negru, muriu | Argințiu |
| Albastru rânduniu | Aurel |
| Alb ca laptele | Auric |
| Alb ca ghiocelul | Auriu |
| Alb ca ghiocul | Azuriu |
| Alb ca păretele | Avaiu |
| Alb ca omătul (zapada) | Bălaiu |
| Alb ca spuma laptelui | Brândușiu, în coloarea brân- |
| Alb ca varul | dușei |
| Albeț | Brumăriu, brumariu |
| Alb galben | Burățăciu |
| Albicios | Cafeniu |
| Albineț | |

(1) *Columna lui Traian*, 1876, p. 205.

(2) *Dicț. limb. rom.*, tonr. II, p. 265: verde.

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Cănăbiu (1), canabiu, fuxiu roșu ca vișina, roșu închis (2) | Curechiu, ca curechiul, varza Fistechiu, fistichiu, fiștichiu Fumuriu, ca fumul |
| Canariu | Funinginiu |
| Cânepiu | Galben |
| Căpriu (se întrebuințează mai mult cu privire la co- loarea ochilor, dar se aplică foarte adesea și la materii, căpruiu) | Galben albineț Galben aprins Galben auriu Galben ca ceara Galben curat Galben deschis Galben închis Galben întunecat |
| Căpșuniu | Galben pătat Galben roșcat Galben roșietic |
| Cărămiziu | Gălbănjoc, joacă în galben |
| Caragè, negru închis (3) | Gălbănușiu, ca gălbănușul de ou |
| Cărbuniu, negru ca cărbu- nele | Gălbănuț Gălbăgiu |
| Cărnui, în coloarea cărnii | Gălbicios |
| Castaniu | Galbin |
| Cenușiu | Gălbinel |
| Ceriu, ca ceara | Gălbineț |
| Chiclăzăriu | Gălbiniu |
| Cicic, roșu deschis (4) | Gălbior |
| Cireșiu, ca cireșa | Gălbioriu |
| Colbiu, ca colbul | Ghiurghiuliu (5) roșu deschis |
| Colbiu alb | Ghiviziu, ca vișina deschisă (6) |
| Colbiu negru | |
| Colbos | |
| Colbos negru | |
| Colburiu | |
| Colburiu alb | |
| Colburiu negru | |

(1) Bocușcu. *op. cit.*, p. 5.

(2) Impărt. de Păr. Fl. A. Drăghici. com. Principele Ferdinand, jud. Teleorman : roz închis, *roșu aprins*.

(3) I. Brăescu, *Măsurătoarea pământului la Români*, București 1913. p. 63.

(4) I. Ionescu dela Brad, *Agric. Rom. în Mehedinți*, Buc 1868. p. 695.—Bocușcu, *op. cit.*, p. 6.

(5) *Dicț. limbii române*, Tom. II, p. 265: roșu deschis, trandafiriu, *stacojiu*, *profiriu*; forme: *ghiorghioliu*, *ghiulghiuliu*, *gingi(r)liu* și *ghiorghiol* (alb cu roșu, amestecat).

(6) Impărt. de d-l C. Atanasie, com. Trușești, jud. Etoșani. — *Dicț. limbii rom.* ad voc.: roșu închis, o nuanță de violet închis; forme: *ghivèz*, *ghizăviu*, *ghivergiu*; pe alocuri: mai deschis ca vișina.

| | |
|-------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|
| Giurgiuliu | Muced |
| Inchis | Muceziu |
| Inchis albastru | Mur, ca murea, sau mura |
| Inchis galben | Muriu, albastru întunecat |
| Inchis roșu | Negreț |
| Inchis negru | Negru |
| Inchis verde | Naralgiu (3) |
| Întunecăcios | Naramgiu |
| Întunecat | Naramzat, roșu aprins, pur- purii (4) |
| Întunecat albastru | Naramziu |
| Întunecat negru | Narangiu, nărăngiu |
| Întunecat roșu | Negricios |
| Întunecat verde | Negriș |
| Lămâiu | Negrișor |
| Laiu, lân | Negriu |
| Lemniu, ca lemnele | Negru ca cărbunele |
| Liliachiu | Negru ca corbul |
| Lilichiu | Negru ca murea |
| Liliechiu | Negru ca tăciunele |
| Liliaciu | Negru deschis |
| Marmaziu, vioriu | Negru închis |
| Marmurat | Negru întunecat |
| Marmuriu, ca marmurariul sau armurariul, Si- lybum Marianum | Negru stiregiu |
| Masliniu | Negruț |
| Meriu, albastru ca cerul | Neremziu, roșu aprins (5) |
| Mestecăniu galben ca frun- za mesteacănului (1) | Ninsoriu |
| Micșuniu | Nohotiu |
| Mieriu, ca cerul | Nucuciu (6) |
| Mohorîl, vioriu, de culoarea mohorului (2) | Pălat |
| | Pătlăginiu |
| | Peratic, portocaliu (7) |
| | Pestricior |

(1) Impărt. de d-l C. Atanasiu, com. Trușești-Botoșani.

(2) Al. Vasiliu, *Căntece și urături*, p. 204.

(3) „Ion Creangă”, I, p. 80.

(4) *Convorbiri literare*, XLIV, vol. 2, p. 396.

(5) Bocescu, *op. cit.*, p. 16.

(6) Salviu, *loc. cit.* p. 270.

(7) I. Ionescu dela Brad, *op. cit.*, p. 16.

Pestrișo
 Pestriș, pestriciu, pistruiu
 Piersiciu
 Plămâniu, ca plămâiul
 Plăviș, alb bățând în gal-
 ben (1)
 Plumbiu, ca plumbul
 Plumburiu
 Portocaliu, potricaliu
 Porumbiu, porumbrișiu, ca
 porumbrica
 Porumbriu
 Purpuriu
 Rădăciniu
 Rânduniu, ca penele rându-
 nicii
 Roșcat
 Roșcovan, roșcovan
 Roșiatic, roșietec
 Roșior
 Roșiu
 Roșiuf, roșuf
 Roșu, roș
 Roșu aprins
 Roșu ca jaraticul, ca focul
 Roșu ca para focului
 Roșu ca sângele
 Roșu cum e gofca
 Roșu închis
 Roșu muntenesc (2)
 Rozlu
 Ruginiu

Săin, laiu, cenușiu (3)
 Sângeniu, sângiu
 Sângiu
 Sarbăd, palid
 Sarbăd verde, verde de
 sərbăd [ce este]
 Sărbeziu
 Scorțișoriu
 Scorțiu
 Sfecliu
 Șofranu
 Ștacojiu
 Ștacoșiu
 Ștânjinu
 Știrigiu
 Ștejăriu
 Sulfeniu
 Topsecat, roșu închis cafe-
 niu (4)
 Trandafiriu
 Turchez (5), albastru
 Turciniu, cenușiu (6), violet
 foarte deschis, a-
 proape bățând în
 vânăț (7)
 Turungiu, portocaliu
 Untdelemniiu
 Vălvăriu
 Vânăț
 Vânăț ca porumbrica
 Verde
 Verde ca buratecul

(1) N. Păsculescu, *Literatură populară românească*, București 1910, p. 369.

(2) Salviu, *loc. cit.*, p. 270.

(3) Culegere din com. Nemțișor-Vânători, jud. Neamț, împărt. de d-l A. Moisei.

(4) D. Ionescu și A. Daniil, *Descănțele din Romaniți*, II, p. 196.

(5) Bocescu, *op. cit.*, p. 16.

(6) A. Vasiliu, *op. cit.*, p. 276.

(7) *Convorbiri literare*, XLIV, p. 2.

Verde ca curechiul
 Verde ca stejarul
 Verde deschis
 Verde închis
 Verde întunecat
 Vărgat
 Verdișor
 Verzișor

Verzuiu
 Verziu
 Vinefel
 Vinefju
 Viniu, ca vinul
 Vioriu
 Vișiniu

*

Fiecare femeie își *boiă*, *vopsiă*, *văpsiă*, *învăxiă* (1) lucrurile de cari aveă nevoie și numai cele prea nerăbdătoare se rugau ori plătiau la alte femei meștere, ca să le ajute.

Văpsitori, *boiangii*, *boingii*, *boagii* (2), *boangii*, sau *bohangii* (3) au fost de sigur și prin sate sau târguri și în timpurile mai vechi. Ei însă întrebuișau în cea mai mare măsură plantele.

«Când vara livezile sunt înflorite și marginile dumbrăvilor smăltate de flori,—ni se spune despre o preoteasă trecută de 90 ani,—o vezi pe această bătrână în zile nelucrătoare de furcă și fus, afundată prin mijlocul câmpiilor, pe marginile crângurilor și prin fânețe întocmai ca pe o botanistă pribeagă, ocupată a ierboriza și a face cunoștință cu toate florile, încă chiar și cu rădăcinile plantelor, căci cu cuțitul său taie atât hlujul florilor (4), cât le scoate și rădăcinile, pe cari le strânge în traista sa de pânză, iar când vine seara acasă, așează în deosebite pungi fiecare plantă, floare sau rădăcină, după fel» (5).

Prin Bucovina întâlnim câteva credințe cari se leagă de boit.

Nu se face boire în timpul când un *morl* este în sat, iar dacă gospodina nu știe și află dela cinevă, atunci să lase lucrul și apoi se vorbească de mort, căci altfel *mor florile*.

Indeobște nici despre alți morți nu se vorbește.

Femeea care are băieți și boește, nu trebuie să se supere sau să-i sfădească pentru că se strică florile, căci așa li-i *dèdina* florilor.

Florile se deoache lesne; pentru aceasta ele se vor înflori

(1) V. Vârcol, *Graiul din Vâlcea*, București 1910, p. 95.

(2) *Ion Creangă*, III, p. 165.

(3) Vârcol, *op. cit.*, p. 90.

(4) Floare, plantă; deci hlujul plantei este însăș planta.

(5) Barzeanu, *loc. cit.*, p. 238. v l y

spre seară sau pe ascuns. Tot în acest scop se pune în flori un *inel de aramă* care să nu fie de găsit, iar cei ce vin și văd, trebuie să scuipe și să zică: «vai, să nu fie de deochiu, că frumoase flori ai mai făcut!» căci nu se deoache astfel (1).

Coloratul se poate face numai la *lună plină*. Boielele se pregătesc decuseară și dimineața, în răsăritul soarelui, se colorează cu dânsle ca firele să fie tot așa de *frumoase* ca soarele (2).

(1) Marian, *Cromatica*, p. 301.

(2) Culegere din com. Vicovul de sus. Bucovina, împărt. de d-l P. Cârstean.

CAPITOLUL I

COLOAREA GALBENA PENTRU FIRE

I.—DROBIȚA (1).

1. Droghiță și piatră acră.

Prin Bucovina se culege *droghița* și se fierbe (2) în apă de pârâu neîncepută, care este mai moale decât apa de fântână. După ce această plantă a fiert, zeama se scurge într'un vas curat, unde se împietrește cu *piatră acră* mărunț pisată. În acest lichid se fierb sculele ce trebuiesc boite în galben. După fierbere,—în care timp se tot scot ca să se vadă dacă nu cumva galbenul s'a prins prea tare,—se storc și se pun la uscare (3).

Prin județul Suceava *droghița* se culege când e înflorită bine; aceasta se întâmplă prin postul *Sâm-Pietrului*. Ea se usucă în pod sau într'o șură la umbră. Dacă se strânge după scuturarea florilor, nu mai este bună (4).

Prin județul Putna, inul, cânepa și celelalte materii cari urmează să se boească, se zolesc în lichidul pomenit mai sus, adică se freacă între mâni și apoi se lasă cam două ceasuri ca să stea acolo. După trecerea acestui timp, firele se scot, se lasă ca să se svânteze și înainte de a se usca cu totul, se zolesc în leșie, căci «în leșie înfloarește bine ma-

(1) Z. C. Panțu, *Plantele cunoscute de poporul român*, București 1906, p. 89: *Drobiță, drob, drobișor, drobița boiangiilor, drobușor, drog, droghiță, genistră, ginistru, grozamă, grozamă mică, inistru, Genista tinctoria L.* «Această plantă este foarte mult întrebuințată de poporul nostru la colorat în galben».

(2) S. Fl. Marian. *Cromatică poporului român*, București 1882, p. 19.

(3) Culegere din com. Gvardinița, jud. Mehedinți, împărt. de d-l Od. A. A-postol: *buduroi*, o oală în care se pregătesc colorile pentru vâpsirea lânii.

(4) Culegere din com. Bogdănești și Spătărești, jud. Suceava.

teria și se face galben frumos». Apoi se pun la uscare (1) la soare. Soarele de dimineață ajută la dobândirea unei *fe/e* cu mult mai frumoasă decât soarele tare de după amiază, care adesea *scoate* boiaua, adică o decolorează (2).

Prin alte sate din județul Putna, *droghița* se taie bucățele mărunte, cum se taie pătrunjelul sau celelalte verdețuri pentru bucate, se lasă ca să stea în apă până la două zile, în care timp se freacă cu mâna, «ca să-i iasă puterea din ea», și numai după aceasta se fierbe. După fierbere, ciauul sau vasul de aramă se lasă ca să se răcorească, iar *droghița* se freacă din nou în mâni. Aceasta se întâmplă însă numai atunci când gospodina socotește că încă n'a ieșit toată *lăria* din plantă. După aceasta o poate pune din nou la fiert; dacă nu, zeama este scursă în alt vas, ca să fie împietrită cu *piatră acră* mărunț pisată. Unele gospodine pun firele deadreptul în zeama caldă și le lasă să se îngălbinească cu încetul, fără ca să le mai fiarbă; altele le fierb, dar nu le dau în clocot, căci se ard. După isprăvit, se scot și se pun la uscare (3).

Prin județul Râmnicu-Sarat «se pisează *drobița*, se *plămădește* cu *piatră acră* în apă și se pun firele, [de unde] se scot gata galbene și împietrite» (4).

Prin județul Prahova, dela această plantă se folosește numai floarea ei, care seamănă cu cea de gura leului sau de salcâm. Metodul este următorul: *florile de droghiță*,—cari prin aceste părți se numește *droc*,—se culeg pe vremea când sunt înflorite și în putere, se usucă la soare și se păstrează pentru timpul când va fi nevoie de a scoate din ele culoarea galbenă. Atunci se ia cam un kgr. de flori uscate și se pun într'o câtimă de 10 litri de apă, unde se lasă ca să se plămădească până când apa începe să se îngălbănească puțin. Apa se strecoară, iar florile se pun ca să se *sorească* la

(1) Balaban, *loc. cit.*, p. 264.

(2) Impărt. de Pr. M. Cărlănescu, com. Bogdănești, jud. Suceava.

(3) Culegere din comuna Jarișteea. — Idem comuna Păunești, același județ, împărt. de d-na Maria I. Ciocărlan: Pentru colorarea galbenă se întrebuințează *droghița*, care se fierbe cu apă: în ea apoi se pune puțină *piatră acră* și se lasă lâna în această zeamă o zi.

(4) Rizescu, *loc. cit.*, p. 217.

soare încă două-trei ceasuri, după care se pun într'o trăistuță, o țoșcă sau o pânzătură, care se scufundă în zeama galbuie ce s'a strecurat și care acum stă pe foc la fierț. În timp cât vasul fierbe, florile din pânzătură se storc cu mâ-nile, pentru ca toată substanța disolvată să se scurgă în apa ce fierbe. În acest timp se împietrește și această apă cu 20-30 gr. de *piatră acră*. După aceasta în boiaua împietrită se pun lucrurile ce voim se colorăm; fierberea ține cam două ceasuri. Când se crede că boiaua s'a prins bine pe lucruri, ele se scot, se clătesc și se pun la uscare. Dacă însă se vede că colorarea trebuie să fie mai bine prinsă pe lucruri, ele se mai pot pune odată, se fierb iarăș cam un ceas, se scot, se clătesc în apă rece și se pun la uscare (1).

2. Droghiță, borș și piatră acră.

Prin jud. Iași se culege *droghița* și se *strujește* de flori și de frunze; acestea se pun de se fierb bine într'un vas curat. După fierbere, se scot *beldiile* de droghiță și se aruncă. Se iea *borș* și se încălzește foarte puțin, iar în el se *lopește* *piatră acră*. În acest borș *crud* se pun firele ce urmează să se boească și se freacă bine între podurile palmelor; acelaș lucru se face după ce firele se pun în zeamă de droghiță, când se freacă atât frunza, cât și florile de droghiță. După ce s'au frecat, firele se lasă afară la soare, dacă-i vară, ori pe cuptor sau lângă foc,—nu prea aproape însă,—dacă-i iarnă. Acolo stau trei zile, în care răstimp «femeia mai umblă la ele», îrecându-le din când în când. Când se vede că au dobândit o culoare frumoasă, se scot și ude fiind, se spală în *leșie*.

Pentru dobânditul colorii galbene, *droghița* se culege vara, se usucă la loc uscat și la umbră și se poate folosi și iarna.

Când se împietrește borșul, se zice că se *dă piatră acră la borș*.

Tot în chipul arătat mai sus, ținând însă firele în zeama de droghiță mai multă vreme, se poate dobândi și *fața* sau colorarea *galbenă roșcată* (2).

(1) Moraru. *loc. cit.*, p. 192.

(2) Am văzut frumoase fire boite acum 70 de ani în casa Aniții V. Nechita din Românești, jud. Iași.

Prin jud. Râmnicu-Sărat se încălzește mai întâiu *borșul* și după ce se toarnă în vasul unde urmează să se boească firele, se pune în el *piatră acră*. După aceasta se moaie firele, se scot îndată, se scurg bine și se aștern pe o pânză ca să fie *presărate* cu frunze și *flori* de drobiță. După ce s'au presărat, se fac *vălăluc* și se pun din nou în borșul în care au fost muiate. Acum însă el este încălzit. Lucrul acesta se repetă de câteva ori. La urmă se spală sculele cu leșie și «vedem că au rămas de un galben uimitor» (2).

3. Droghiță, piatră acră și aluat.

Droghița culeasă se usucă foarte bine și se păstrează pentru când va fi nevoie de pregătit coloarea galbenă. Atunci se freacă bine până când frunzele și florile se fac mărunte ca praful. *Beldiile* se fierb, iar zeama care iese se împietrește cu *piatră acră*. După ce această piatră s'a *topit*, se moaie în zeamă *călepele*. După ce s'au muiaț, se scot, se întind pe ceva și pe deasupra lor se *prêsură* praful de frunze și flori de droghiță cu deamăruntul. Astfel se pun din nou în ciubăr și peste călepe se toarnă zeama gălbuie ce a fost împietrită. Deasupra călepelor se pune și o bucătică de *aluat dospil*, și astfel se lasă să *dospească* în ciubăr o săptămână, după care se scot gata (2).

4. Droghiță, zăr și piatră acră.

Droghița se strânge din vreme cu totul: cu flori, frunze și cu *hluș* și se usucă la umbră. Când este nevoie să se boească, se fierbe droghița în apă curată, într'o căldare spoită ori o oală smălțuită, cam două ceasuri sau și mai mult, adăugându-se apă când se vede ca vasul a scăzut (3). Când gospodina socotește că boiaua s'a făcut numai bună, se încearcă cu o *cârpă albă* ca să se vadă cum este. Dacă cârpa dobândește o culoare frumoasă, boiaua e bună. Dacă coloarea e prea închisă, însemnează că coloarea este prea tare și

(1) Rizescu, *loc. cit.*, p. 216 7.

(2) E. N. Voronca, *Credințele poporului român*. Cernăuți 1903, p. 1100.

(3) Vasul [ce fi rbe pe foc] scade, adică scade apa din vas; tot astfel se zice că lemnele [după tăierea din pădure] scad.

în acest caz se mai toarnă apă; dacă e prea slabă, se pune din nou pe foc ca să mai fiarbă. Când boiaua este bine pregătită, se pun în ea *sculele* de lână sau *bucii* ce urmează a se boi. Aceste lucruri însă trebuiesc să stea mai întâiu în zăr împietrit cu *piatră acră*, de unde se scot și se usucă bine, înainte de a se pune în boiă. În zeama aceasta, care este fierbinte, lucrurile stau între două și trei ceasuri, până se prinde bine boiaua de dânsule. Dacă coloarea n'a ieșit frumoasă, *lânețele* se usucă și colorarea lor se mai repetă odată. Dacă au ieșit frumoase, se clătesc în apă curată și apoi se usucă (1).

5. Droghiță și leșie.

Se fierbe *droghița* și în zeama ce iese se pun firele, unde se lasă trei zile la căldură. După acest răstimp, în zeamă și peste fire, se toarnă *cenușă* și în acest amestec se freacă firele îndeajuns. Se mai lasă apoi cam vreun ceas și în urmă se scot, se spală și se usucă (2).

6. Droghiță, piatră acră și leșie.

Prin Bucovina, *galbenul deschis* sau coloarea *alămâie* se dobândește astfel: se freacă *droghița* uscată în mână până ce-i cad toate frunzele și florile, iar *hlujenii* se pun la fierț. După ce au fierț bine, se scot, și în locul lor se pune frunza și floarea făcută făină. Fierbându-le, se dobândesc *gălbînțelele*, cari se împietresc cu *piatră acră* mărunț pisată, mestecându-se mereu. În vasul în care s'au pregătit gălbînțelele, se pun *sculele*, însă în așa chip, ca acestea să *preveștească* (3) *sculele*. Aici *sculele* stau o noapte, iar a doua zi se scot și se *adapă*, adică se moaie în leșie și în urmă se pun la uscat. După ce s'au sbicit bine, se duc la apă curgătoare și după clătire, se usucă de isprăvenie (3).

(1) Culegere din Com. Bogdănești. jud. Suceava, dela Casandra lui Ghl. Ou

(2) Culegere din com. Țepu, jud. Tecuciu.

(3) Impărt. de d-l P. Cârstean, Vicovul de sus. Bucovina : a *prevești*, a trece [apa] peste ceva. Ex. : puntea de pe Sirete a fost preveștită de apă.

(4) Marian. *Cromatica*, p. 18-19.

7. Droghiță, borș, leșie și piatră acră.

Prin unele părți din jud. Dorohoiu se culege *droghița* și i se strujesc frunzele. Aceste frunze se pun în *borș crud*, și acolo stau cu firele albe trei zile. În acest timp se face *leșia* cât se va putea de iute (tare) (1) și într'însa se va topi *piatră acră*. După trecerea celor trei zile, se scot firele din borșul în care s'a plămădit *droghița* și se pun în leșie. Aici se ieau la frecat până ce dobândesc o culoare galbenă frumoasă (2).

Prin Bucovina se ia *droghiță*, se usucă, se pisează c'o securice și se pune într'o oală cu *borș* proaspăt, adică *prisne acru* (3), umplut cu pușin înainte. Borșul se mai amestecă cu ceva apă, ca prin această *gălbenire* sau *îngălbenire* să iasă culoarea frumoasă. Oala se pune la fiert și după o trecere de vreme cam de un ceas, zeama se scurge într'alt vas. Acum se vede că *gălbineala* sau *gălbinelele* au o *fajă* galbenă. În acest timp se pisează de fiecare scul sau tort câte 50-60 gr. de *piatră acră*, care se pune în zeamă pentru a o împietri. În vasul cu zeamă se pun apoi lucrurile ce urmează a se boi, iar deasupra lor se pune drobiță de cea fiartă. Vasul, cu toate aceste lucruri, se așează pe vatră la căldură, depărțitor de foc, ca nu cumvâ să înceapă a fierbe, căci în acest caz gălbinelele se *serbezesc* și deci nu se mai prind de lucrurile ce cătăm a le vopsi. Acolo vasul stă cam o oră, după care sculele se scot și se înșiră afară la umbră, ca să se usuce; puse la soare, acesta le-ar *păli*, iar lânețurile s'ar păta. Cât timp se usucă firele, se face *leșie* într'un vas atât de mare cât e nevoie ca să cuprindă sau să *adape* firele și când leșia e potrivit de caldă, se pun într'însă sculele uscate. Din leșie se scot după o altă oră, se spală în apa *mergătoare*, căci de cea stătătoare ar trebui mai multe *ape*, adică trebuie apa schimbată de mai multe ori. Lânețurile scoase din gălbinele aveau o culoare *galbenă albineață*; după spă-

(1) *Leșia tare* (iute) se dobândește turnând apă clocotită într'un *leșier* ori săculeț cu cenușă de *ciocani* (*ciucălăi*) de popușoi, curățiti de grăunțe, sau de *fag ori stejar*. Leșia se scurge într'un vas prin pânza leșierului.

(2) Culegere din com. Hânțești, dela Ruxanda Gârneț.

(3) Termen întrebuintat numai prin Bucovina.

lare în leșie însă, dobândesc o față *aprinsă galbenă*. Dacă firele n'au fost tocmai albe, au o culoare *alămâie*, iar dacă au fost *colburii albe*, firele se fac întunecat galbene. Dacă nu s'ar pune borș la fierțul droghiții, culoarea care s'ar dobândi n'ar fi durabilă, iar ca înfățișare ar fi *deschis galbenă* sau *gălbie*.

Tot în Bucovina și tot din substanțele de mai sus se pregătește culoarea galbenă și într'altfel: se pune în câte o oală *drobiță* dumată mărunț și împietrită cu *piatră acră*, și câte un scul sau jumătate, după mărimea oalei. Apoi oalele se umplu cu borș *sălcii* sau *sălcior*, adică ceva mai acru de cum se întrebuințează la mâncare, și după aceasta se așează la fierț. Borșul prisne-acru nu se întrebuințează, căci atunci *floarea sculelor zboară*, adică nu se prinde bine. După ce fierb cam o jumătate de oră, sculele se scot și se moaie în leșie caldă, unde stau cam trei ore, mestecate fiind înainte și la sfârșit. Lucrul acesta se repetă cam de patru ori. Aceasta se numește *înflorarea în leșie*. După aceasta se spală în apă curgătoare și se usucă la soare sau în casă la căldură. Dacă firele au fost albe la început, ele au acum o culoare galbenă deschisă; dacă au fost *lăi*, firele sunt *galbene pălate* (1).

Prin județul Covurlui se întrebuințau mai demult lucrurile de mai sus la dobândirea colorii galbene în chipul următor: firele de lână se puneau mai întâiu în *borș caldu*, în care se topise *piatră acră* pisată mărunț. Aceasta se numia împietrirea firelor. Ca împietrirea să se facă și mai bine, sculele de lână se frecau bine în palme. După ce stăteau aici ca un ceas, la căldură, se scoteau, se uscau și se puneau în zeamă de droghiță *hăcuită*, adică într'o apă în care fierse droghița tăiată mărunțel. În acel vas firele stăteau la soare afară sau pe cuptor la căldură, iarna; dacă erau multe, se făcea foc de bălegar, afară, și în cenușa fierbinte se puneau oalele, ca să stea o zi sau două. După aceasta, se scoteau sculele și se întindeau pe o pânză curată înainte de a se usca, în strat subțire, spre a se cerne deasupra lor

(1) Marian, *Cromatică*, p. 15-8.

cenușă curată, după care urmă spalarea și uscarea (1).

Prin județul Putna, galbenul acesta se dobândește în chipul următor: *Droghița* se culege de pe câmp, se usucă la umbră și la trebuință se freacă în palme ca să se sfărâme. Firele ce urmează să se coloreze se pun într'un vas; printre ele se pesară droghiță sfărămată și *piatră acră*. Ceaunul se umple cu *borș* limpede și apoi se așează pe lângă foc, ca să se încălzească cu încetul iar materia colorantă să se disolve în borș. După un timp, se scoate lâna din vopsea și se spală în *leșie tare*, care se zice că întărește culoarea și-i dă o *față* frumoasă. Lâna nu trebuie să fie îndesată în vas, ci firele trebuie să stea în voie ca să nu iasă pătate (2).

*

Insemnare. Pregătirea colorii galbene din droghiță se pare a fi cunoscută și în Baserabia (3).

II.—MĂRUL (4).

Mărul care se întrebuințează de gospodine la dobândirea colorii galbene este de două feluri: *domestic* și *sălbatec*,—*măr dulce* și *măr pădureț* (4) care se numește și *pădureț*, *pădureț acru*, *măr acru* sau numai *pădureț*.

1. Pădureț acru și piatră acră.

În Bucovina se fierbe *scoarță de pădureț acru*, iar o parte din zeama dobândită se scurge într'o covată sau alt vas. Ceeace rămâne se lasă în oală sau vasul în care a fiert. Partea scursă se împietrește cu *piatră acră*. În acest lichid se pun sculele și se mestecă de câteva ori, apoi se lasă la căldura soarelui sau în casă, pe lângă foc, cam o oră. După aceasta se scot la soare sau se întind în casă, ca să se so-

(1) Culegere din com. Gănești.—Salvin, *loc. cit.* p. 277. Cât stau firele în zeamă, 2-3 zile, „se umblă cu mâinile prin vas și se freacă bine firele. În urmă se scot și se *încenușesc*, adică se presară cu cenușă, se lasă câtvă timp cu cenușa pe ele, apoi se spală și sunt gata“.

(2) Balaban, *loc. cit.*, p. 260.

(3) Z. C. Arbore, *Basarabia în secolul XIX*. București 1898, p. 445.

(4) Panțu, *op. cit.*, p. 162: *Măr, mer* (Macedonia), *Pirus Malus* L., *Malus communis* Lani.

(4) *Ibidem*, p. 163: *Pirus Malus* L. var. *austera* Wallr., *Pirus acerba* DC., *Malus silvestris*, Mill.

rească, adică să *înflorească*. În acest chip nu se vopsesc decât sculele de *buci*, adică materiile de cânepă.

Dacă colorarea nu-i potrivită, atunci zeama în care s'au pus bucii se mai *adapă*, adică se mai îmbospătează cu zeamă rămasă dela început în oală. Ceeace se adaogă trebuie de asemenea să se împietrească.

Dacă gospodinele voesc să dobândească un galben deschis, la fierț, pe lângă coajă mai pun și *frunze* de *pădureț* acru (1).

În Transilvania, pe valea Someșului, din aceste substanțe se dobândește un *galben auriu* în chipul următor: de fiecare kilogram de lână se fierb câte 4 litri de apă timp de o oră, după ce s'au pus în ea de fiecare kilogram de lână tot pe atâtea kilograme de scoarță de *măr acru* (*tsălbatec*) și *piatră acră*. Lâna se pune după acest timp, se fierbe cam un sfert de oră, în care vreme se învârtește mereu. După aceasta se dă oala la o parte și se lasă lâna în vopsea până când se răcește. După ce s'a răcit, se scoate și se spală cu apă proaspătă și apoi se usucă (2).

În județul Dorohoiu colorarea galbenă numai pentru cânepă se dobândește astfel: se fierbe bine coaja de *pădureț* și când se vede că zeama s'a colorat frumos, cojile se scot și *gălbînțelele* se împietresc cu *piatră acră*. În zeamă se pun *călepurile* de cânepă și apoi vasul se așează la fierț, încercându-se din vreme în vreme. Când gospodina vede că colorarea galbenă dobândită este destul de frumoasă, iea vasul de pe foc, scoate *călepurile* și le pune la uscare (3).

Pentru lână, tot în acest județ, după ce se fierbe coaja de *pădureț acru*, se împietrește cu *piatră acră* și apoi se pun firele. Vasul cu *gălbînțele* și cu fire se lasă apoi la căldură până când sculele dobândesc o culoare frumoasă. Se înțelege că din când în când ele trebuiesc *încercate*; după ce se svântă, sculele se clătesc în apă rece și se usucă (4).

Prin județul Putna se cojește coaja de pe orice soi de *măr*, se fierbe și zeama se împietrește cu *piatră acră*. Se pun a-

(1) Marian, *Cromatică*, p. 20-21.

(2) M. E. Pioraș în *Familia română*, Budapesta 1908, no. 8-9, p. 22.

(3) Culegere din com. Hânțești.

(4) Idem.

poi firele de lână și se fierb cam o jumătate de ceas, după care se scot, se clătesc și se spală (1).

Tot astfel se procedează și prin jud. Covurluiu (2).

Prin județul Prahova se pun într'un vas 8-10 litri de apă cu 4—5 kgr. de *coajă de măr pădureț*, ceea ce înseamnă că s'a cojit un singur măr. Amestecul acesta fierbe cam 3—4 ceasuri, până când se vede bine că lichidul a căpătat o culoare galbenă. Din vas se scot rămășițele scoarței, iar zeama se împietrește cu 15—20 gr. *piatră acră*. Lânurile cari urmează să se vopsească, se fierb apoi aici timp de 2—3 ceasuri, când, încredințându-se că au prins culoarea galbenă frumoasă, se scot, se clătesc și se pun la svântat. Dacă însă se întâmplă că culoarea nu s'a prins bine, lucrul se mai repetă odată. În această culoare se vopsesc firele de lână, bumbac și cânepă (3), ba chiar și de in, cari urmează să fie întrebuințate la facerea *vărgilor* galbene la straie, velințe, așternuturi de paturi sau *vărgi* la șervete și prosoape (4).

2. Măr pădureț, piatră acră și leșie.

În jud. Putna se culege *coajă și muguri de măr pădureț*, cari nu trebue să fie uscați, se pisează bine și apoi se fierb într'un vas cu apă limpede, până ce toată tăria din coajă s'a dizolvat în apă. După aceasta se iea o cârpă curată de bumbac și se moaie în zeamă. Dacă culoarea ce se prinde pe cârpă este frumoasă, se urmează cu boitul; dacă se pare a fi slabă, se mai pune un rând de coajă, ba și al doilea chiar, urmându-se cu fierberea până când se crede că zeama are destulă tărie ca să boească lânurile sau firele de nevoie. Când aceasta-i gata, se pun și firele în lăuntru și se lasă se stea la căldură cam o jumătate de zi, după care se scot afară. Zeama se pune pe lângă foc ca să se încălzească, în care timp se împietrește cu *piatră acră*. După ce aceasta s'a topit cu totul, zeama se mestecă bine și în ea se pun din nou lucrurile boite slab, unde se mai lasă încă o jumătate de zi, tot la căldură. Când se vede că culoarea dobândită este frumoasă

(1) Culegere din com. Balotești.

(2) Culegere din com. Gănești.

(3) În text: „firele de lână și bumbac de cânepă”.

(4) Morariu, *loc. cit.*, p. 198.

să, firele se scot, se spală în *leșie* caldă, se clătesc apoi în apă și după aceasta se pun la uscat (1).

Tot prin acest județ culoarea galbenă, din aceleași substanțe, se mai dobândește într'un chip, care nu se deosebește de cel arătat până aici decât prin două puncte. Întăiul : împietrirea *gălbenelei* se face înainte de punerea sculelor, cari stau în vas la căldură o zi întreagă, și al doilea : spălarea se face în *leșie* cât de tare și de fierbinte, fiind și aceasta împietrită (2).

3. Măr și țipirig.

Prin județul Dolj se jupoaie cu cuțitul coaja de pe ramurile mai groase ale merilor mai fineri, până când se dă de *albușul mărului*. Coaja care se dobândește se fierbe bine în apă, până când «varsă culoarea», adică până când toată materia colorantă din coajă s'a dizolvat în apă. După fierbere, zeama se strecoară și în ea se pun cam 60 gr. *țipirig* sau *salmiac*, la fiecare decaltru de zeamă. Țipirigul trebuie să fie bine pisat. El are de scop să deschidă culoarea *gălbenelelor*. După aceasta se pun materiile ce urmează a se colora, cari se fierb până dobândesc o față frumoasă.

Acest metod a început a se lasa din cauză că *merii pădureji* ce creșteau prin păduri și se jupuiau la trebuință, s'au împușinat cu tăierea sau exploatarea multor păduri, așa că azi au rămas numai merii de grădină sau de lângă casă, cari se conservă pentru fructe și se feresc de jupuit, spre a nu le pricinui uscarea. Există chiar în popor versuri relative la culoarea ce se extrăgea din măr, ca următoarele :

— D'aolică măr rotat,
Spune-mi cine te-a uscat ?
— *Cuțitul de jupuit,*
La pustiu de 'ngălbenit ! (3)

*

Insemnare. Dobândirea colorii galbene din coajă de măr se cunoaște și în județul Tecuciu (4).

(1) Culegere din căt. Căpotești, împărt. de d-l Gh. Mândru, institutor.

(2) Balaban, *loc. cit.*, p. 264-265.

(3) Barzeanu, *loc. cit.*, p. 233.

(4) Împărt. de d-nii Păun Oriță din Munteni-Țigănești și C. Vlase din Matca.

III. DROGHIȚĂ ȘI MĂR.

1. Măr, droghiță și piatră acră.

Prin unele părți din Bucovina se culege din vreme *droghiță* și se usucă și tot așa se face și cu coaja de *măr pădureț*, care se jupoaie de pe pom. La nevoie, acestea se fărmicează și se fierb bine, până ce toată gălbineala a ieșit din ele.

În urmă părțile lemnoase se scot, zeama se strecoară printr-o petecă de câlți, iar în vasul curat smălțuit, se împietrește cu *piatră acră*. În lichidul calduș se pun sculele albe, unde se tot încearcă din timp în timp până se vede că au prins o culoarea frumoasă. Trebuie mare băgare de samă «să nu scape firile» la boit, că iese galbenul totdeauna întunecat(1).

Tot în chipul acesta se poate dobândi culoarea și din *scoarță de măr dulce* în loc de cea de măr pădureț, și tot cu droghița,—*drobgiță* în graiu popular (2).

Aproape la fel se face lucrul acesta și în jud. Suceava. Scoarța de *măr pădureț* se usucă la umbră și se întrebuințează la nevoie. Atunci ea se fierbe în oale smălțuite ori într-o caldare spoită, la olaltă cu *droghița*, și când zeama a dobândit toată gălbineala, primește într'însa firele cari stau 2-3 ceasuri. Zeama trebuie să fie fierbinte, iar sculele împietrite. Dacă culoarea ce se dobândește este prea slabă, sculele se mai pot pune odată sau de mai multe ori până se boesc frumos (3).

Tot în chipul acesta se urmează și atunci când, pe lângă droghiță și scoarțe de pădureț, se mai adaogă și *smicele de măr dulce*, adică mici rămurèle de măr de grădină (4).

2. Galben (din droghiță, borș, leșie și piatră acră) și pădureț acru.

Din galbenul ce s'a dobândit la I-7 (5), dacă cinevă vrea să

(1) Culegere din Vicovul de sus, împărt. de d-l P. Cârștean.

(2) Idem.

(3) Dict. de Casandra lui T. Târlă, com. Broșteni, jud. Suceava.

(4) Idem.

(5) P. 25-27.

capete un galben aprins, pune acele fire galbene în flori sau gălbînerele de pădure, acru, pregătite cum se arată la II—1. Dacă se mai adaogă materie, se capătă o culoare galbenă roșielică (1).

IV. RĂCHITĂ (2).

Răchita ca și *salcia* slujesc în deajuns de mult, și se pare că pe alocuri cu un egal folos, gospodinilor noastre pentru dobândirea colorii galbene.

1. Salcie și piatră acră.

În Transilvania, pe Valea Someșului, de fiecare kilogram de lână se fierb cam patru litri de apă cu tot atâtea kilograme de vârfuri de *salcie* tânără, numită *răchiică*. Zeama ce rezultă se împietrește cu *piatră acră*. După împietrire se pune lâna și se tot mestecă vreme de un sfert de oră. Vasul se dă apoi de o parte și se lasă astfel până ce se răcește, când sculele se scot, se spală în apă rece și se usucă. Galbenul care se capătă are o înfățișare *aurie*, foarte frumoasă (3).

Prin jud. Putna se culeg mugurii sau vârfurile de *răchiică de luncă* ce se numește *moroghel*. Acest soi are coaja verde și frunzele mai lătișoare decât cea roșie. Mugurii și vârfurile se pisează bine și apoi se pun într'un ceaun ca să fiarbă. În zeama care se scurge într'alt vas, se pune materia care urmează să se vopsească și *piatră acră*, și se lasă pe lângă foc la căldură o zi, după care se scoate și se usucă (4).

(1) Marian, *Cromatica*, p. 18.

(2) Am dat acest nume generic pentru toate soiurile de sălcii, răchiți și răchițele, arătând la rețele specia care se folosește.—Panțu, *op. cit.*, p. 229-230: *Răchită, salce, salcie, salcie fragedă* (Trans.). *Salix fragilis* L.: *Răchită albă, mlaje, răchită mlaje, Salix incana* Schrank.; *Răchită roșie* (Trans.), *lozie mlaje, răchită, richită, richită roșie, Salix purpurea* L. p. 136: *Iov, loză* (Bucov.), *răchită moale, răchită puturoasă, salcă moale* (Trans.), *salce moale, Salix Capraea* L.; p. 174: *Mlaje, lozie, răchită, răchită de mlaje, răchiică mlaje, Salix viminalis* L.; p. 250: *Salcă* (Trans.), *răchită albă* (Trans.), *răchită mare, salce, salcie, salcie alburie, Salix alba* L.; p. 251: *Salce, salcie, Salix triandra* L., *Salix amygdalina* L.; p. 252: *Salcie, salce, Salix pentandra* L.

(3) M. E. Pioraș în *Familia română*, Budapesta 1908. no. 8 9. p. 22.

(4) Balaban, *loc. cit.*, p. 264.

Tot astfel se dobândește colôarea galbenă frumoasă din *răchiică* și un *galben alămâiu* din *răchilă*, dela care se întrebui-
nțează nu numai coaja, ci și frunzele (1).

În jud. R.-Sărat se lucrează la fel, cu deosebire că nu se pun muguri de răchiică, ci numai rămurelele tinere, cu frunze, fără *mojochine*,—fără flori,—iar împietrirea se face înainte de a se pune sculele de lână (2).

Astfel se urmează și în alte sate din acest județ. Coloarea care se capătă este cea *limonie* (3).

Prin jud. Prahova se jupoaie de pe crăcile de *răchilă roșie* sau *albă* mai groase ca 2 cm., scoarța, care apoi se curăță de partea verde de pe deasupra. Ceeace rămâne, se pune într'un ceaun și se fierbe timp de 1—2 ceasuri, până când se vede că lichidul a dobândit o culoare galbenă. După fierbere se scot rămășițele de răchită, zeama se scurge într'un vas curat și acolo se împietrește cu *piatră acră*, punând de fiecare decalitru, cam 30—35 gr. de piatră acră bine pisată. În urmă se pun lucrurile ce trebuie să le colorăm și se fierb cel puțin 2 ore, după care se scot, se clătesc în apă curată și se pun la uscare. Coloarea ce o dobândesc firele de lână este cea *limonie*. «Firele colorate într'această preparațiune sunt întrebuințate de țărance la facerea straielelor, păturilor, velințelor, cadrilaturilor, precum și la facerea unor broboade, cu cari femeile țărance se leagă la cap»(4).

Procedeul acesta se practică și în județul Ialomița (5).

2. Salcie, borș și piatră acră.

Prin județul Argeș să retează vârfurile ramurilor tinere de *salcie* și *răchită de apă* și se *stopșesc*,—se pisează,—într'un vas de lut astfel încât să se facă din toate un aluat verde-gălbui. Această *stopșilură* se pune într'un vas cu apă, nu prea mare, și se fierbe până ce se vede că toată materia colorantă a fost dizolvată în apă; zeama se strecoară în urmă

(1) Toate acestea sunt culese din com. Spătărești, jud. Suceava.

(2) Culegere dela d-l Tache Georgescu-Vulpe din com. Popești.

(3) Rizescu, *loc. cit.*, p. 217.

(4) Moraru, *loc. cit.*, p. 194-5.

(5) Împărt. de d-l St. Popescu, com. Cuza Vodă.

foarte bine printr'o pânză deasă și cu încetul, ca să nu rămână nici o urmă de materii solide din salcie, care ar păta lucrurile ce urmează să se boiască. Sculele de lână se pun de se fierb bine cu *borș nestricat*, adecă nediluat, acru, proaspăt, —sau borș *strica!* sau *îndulcit*. În cazul dintăiu gospodina vrea să aibă o culoare *limonie închisă* iar într'al doilea, una mai deschisă. Cât se fierb sculele în borș, zeama strecurată se împietrește și ea cu *piatră acră*. Când aceste două lucruri sunt făcute, se scot firele din borș, se pun de se usucă la soare și în urmă se vără în zeama împietrită, care este caldă. Aici se lasă până ce dobândesc culoarea galbenă voită. Dacă zeama este prea tare, se mai *strică* cu apă clocotită (1).

3. Răchită, piatră acră și cenușă.

Am văzut cum în județul R.-Sărat se dobândește din răchită și piatră acră culoarea limonie. Dacă atunci când firele se scot, se întind într'o albie, neuscate, dacă se cerne peste ele *cenușă* și apoi se toarnă apă rece, dacă în urmă se spală în leșia care se formează, sculele își capătă o culoare *galbenă portocalie* (1).

V. DROGHIȚĂ ȘI SALCIE.

Droghiță, răchișică și piatră acră.

În Bucovina, vârfurile de *răchișică galbenă*, uscate, și droghița, asemenea uscată, se freacă în palme, dobândind astfel din fiecare aparte câte un fel de făină. După aceasta se fierb *beldiile* de droghiță în apă proaspătă, iar după fierbere se scot și în locul lor se pune făina de răchișică și cea de droghiță în câtimi egale. În timpul fierberii se mestecă bine în vas ca să nu se ardă; zeama se împietrește cu *piatră acră*. În zeamă se pun firele și acolo stau o zi și o noapte. Firele albe curate au acum o culoare *gălbiorie*; de au fost

(1) Impărt. de d-l Ene Dinu, com. Costești.

(2) Rizescu, *loc. cit.*, p. 217.

albe închise ele, sunt după văpsire *portocalii*, iar dacă au fost întunecate, firele se fac *nărănzii* (1).

Prin județul Dorohoiu se ieau frunze de *răchișică galbenă* și frunze de *droghiță* și după ce se usucă la uscăciune și la umbră, se fierb în apă până ce toată culoarea a ieșit într'însa; zeama se scurge apoi într'un alt vas curat, se împietrește cu *piatră acră* și apoi se pun firele albe, unde se lasă până când dobândesc o culoare galbenă frumoasă. După aceasta se scot și se usucă (2).

Procedeu pare cunoscut și prin unele părți din județul Suceava, unde droghița se numește și *dròpniță* (3).

VI. MĂR ȘI SALTIE.

Pădureț, răchișică și piatră acră.

Prin județul Neamț se pregătiă mai demult galbenul din soară de *pădureț*, din vârfuri de *răchișică (lozii)*, ferbându-le la olaltă [și împietrind zeama cu piatră acră] (4).

VII. DROGHIȚĂ, MĂR ȘI SALTIE.

Droghiță, pădureț, răchișică și piatră acră.

În județul Bacău se pregătește galbenul din substanțele arătate în chipul următor: se pune într'un vas și se fierbe *droghița* cu totul, la olaltă cu coaja de *pădureț* iar răchișica se fierbe într'o cârpă, ca să nu se împrăști. Zeama se scurge într'alt vas, unde este împietrită cu *piatră acră*. Vasul se pune apoi la foc și când zeama începe să fiarbă, se pun în-lăuntru firele albe. Urmând fierberea, după ce lâna a dobândit culoarea, se scot și se întind la uscat. Dacă se vede că firele n'au prins bine culoarea, se mai fierb odată (5).

(1) Marian, *Cromatică*, p. 19-20.

(2) Culegere din com. Hânțești.

(3) Culegere din com. Găinești, împărt. de d-l P. Herescu.

(4) Împărt. de d-l Gr. I. Vasiliu din Pluton, com. Pipirig.

(5) Culegere din com. Moinești dela Marghioala lui Ion St. Ardeleanu.

VIII. SIMINOC (1).

Siminoc, borș și piatră acră.

Florile de *siminoc* se rup de pe costișă când sunt în putere și se usucă la umbră; la trebuință se toacă mărunțel cu cuțitul și apoi se pun *plămadă* în *borș*, seara, unde stau până a doua zi. A doua zi se storc bine și se pun la fiert în apă. Zeama *mohorită* care iese, se împietrește cu *piatră acră*, peste care se adaugă și zeama galbenă provenită din *plămădeală*. În acest amestec se pun firele ce urmează să se boiască, lăsându-le la căldura soarelui sau pe lângă foc până prind bine culoarea galbenă frumoasă (2).

IX. DROGHIȚĂ ȘI SIMINOC.

Droghiță, siminoc, borș și leșie.

Prin județul Tutova se sapă *rădăcinile de droghiță* și cele de *siminoc* și se lasă să se usuce două sau trei zile. După aceasta se pizează bine și se pun în căldare, ceaun sau oală, unde se află *borș*. Cu acest amestec vasul se pune pe un foc slab, așa încât să nu fiarbă, ci numai să se încălzească bine. După ce rădăcinile și-au lăsat în *borș* toată materia galbenă, se pune lână, cânepa sau pânza în zeamă și astfel rămân pe același foc slab o zi sau o noapte.

După trecerea acestei vremi se scot firele sau pânzătura și se pun într'un vas cu leșie căldicică, unde se freacă. Apoi se storc, nu așa de tare, și se lasă să se usuce (3).

X. MESTEACĂN (4).

1. Frunze de mesteacăn și piatră acră.

Prin județul Prahova se obișnuiește a se culege frunzele de *mesteacăn* toamna, pe la Sântă-Măria mică (8 Septem-

(1) Panțu, *op. cit.*, p. 266: *Siminoc. semenic* (Banat), *siminic*, *Helichrysum arenarium* DC., *Gnaphalium arenarium* L.

(2) Culegere din com. Galbeni, județul Roman.

(3) Culegere din Similișoara-Bogdana, împărt. de d-l N. I. Antonovici.

(4) Panțu, *op. cit.*, p. 170: *Mesteacăn, mestacăn* *Betula verrucosa* Ehrh.

vrie). când încep să se îngălbenescă. La 10 litri de apă trebuie aproape un coș de frunze. Vasul se fierbe până când lichidul se colorează în galben. După ce a fiert, vasul.—căldare sau cazan.—se dă jos de pe foc și conținutul lui se vântură bine, până când se mai răcește: apoi se lasă așa cam 4—5 ceasuri, ca frunzele să se *plămădească* bine, adică să-și lase în zeamă toată materia lor colorantă. După aceasta frunzele de mestecăn încep să se tescuiască în mâni, adică să se stoarcă, să se pună din nou în lichid și iar să se strângă până când se vede că nu mai curge dintrînsele o gălbeneală mai pronunțată decât cea din vas. Frunzele apoi se aruncă afară. După aceasta, gălbenelele se încep iar a se vântură și pe urmă se pun lucrurile ce voim să se coloreze în vas. Vasul se așează pe foc, după ce mai întâiu zeama a fost împietrită cu 20—30 grame piatră acră pentru decalitrul de apă. Fiertura ține cam jumătate de ceas, în care timp firele dobândesc o culoare galbenă limonie. Când această culoare s'a prins bine, sculele se scot, se clătesc în apă curată de râu sau de ploaie și se pun la uscat. «În această preparațiune se introduc firele de lână din cari se fac vârgi galbene la fote, straie, velințe sau cadrilaturi. Cea mai bună culoare este aceasta și se *uzează și astăzi foarte mull*, căci are proprietatea de a nu-si pierde culoarea la spălat și nici din cauza razelor salare» (1).

2. Mesteacăn, borș și piatră acră.

Prin Bucovina se fierbe la olaltă într'o oală *scoarță de mestecăn* în borș acru amestecat cu apă. În zeama călduță și scursă se pune *piatră acră* ca s'o împietrească și apoi se bagă firele de lână sau de buci, spre a dobândi culoarea galbenă întunecată (2).

XI. MĂR ȘI MESTECĂN.

Măr, mestecăn și piatră acră.

Prin județul Bacău se strânge toamna, în ajunul căderii, frunzele de mestecăn curate și nepătate, iar de prin luncile

(1) Moraru, *loc. cit.*, p. 192.

(2) *Ibidem*, p. 23.

Trotușului sau alte părți, se culeg multe ramuri de *măr pădurej* acru. Toate acestea se pun la uscat în casă, pe corzi sau pe sobe, ferindu-le cât se poate de praf și umezeală. Când frunzele s'au uscat bine, se fărâmă în mâni, făcându-se praf, și așa se păstrează pentru nevoie într'un săcuieț des la țesătură, ca să nu-l străbată praful. La nevoie, vara mai ales, se fierbe de-o parte praful frunzii de mesteacăn și de altă parte beldiile (rămurêtele) de măr pădurej, până când se dobândește o culoare galbenă frumoasă din amândouă substanțele. Când această culoare se potrivește, se amestecă într'un sigur vas și dacă zeama e galbenă, se împietrește cu *piatră acră*. Zeama se păstrează caldă întotdeauna. Firele se pun înlăuntrul, se țin puțin și apoi se scot afară spre a se *sorî*, adică se întind spre a fi bătute de razele soarelui până când se usucă. Ele însă trebuie să fie de o potrivă de uscate, atât pe o față cât și pe cealaltă căci dacă s'ar usca numai pe o parte, vârîndu-se din nou în gălbenea-lă și uscându-se apoi bine, ele ar ieși târcate, adică prin unele părți mai galbene și prin altele mai alburii. Vârîrea în gălbenele și sorirea se urmează astfel până ce firele dobândesc culoarea voită (1).

XII. SALCIE ȘI MESTEACĂN.

1. Salcie, mesteacăn, și piatră acră.

Iată cum se dobândește culoarea *galbenă deschisă* sau *alămâie* din aceste substanțe prin jud. Suceava. În luna Iunie, când sunt multe sărbători mărunte, femeile din satele vecine cu prundurile râului Moldova adună mari cantități de *răchijică*, rupând numai vârfurile ramurilor cu câteva frunze pe ele,—cele mai tinere. Odată cu aceasta se jupoaie și coaja de pe ramurile mai groase. Acasă ele sunt puse să se usuce la umbră, ferindu-le de umezeală sau ploaie, cari li-ar face să se mucezească. Unele gospodine, și pentru unele feluri de gălbenele, folosesc mai mult frunzele tinere; altele țin mai mult la coji și crenguțe; fiecare urmează deci după datină. Când este să se întrebuițeze, se scoate pe prispă și se întinde la

(1) Culegere din com. Moinești, casa lui Ion Ar leleanu.

soare, ca să se usuce mai bine, coaja și ramurile de răchi-
fică și apoi se freacă în mâni până când se capătă un praf.
Acest praf se pune într'un vas de aramă spoit sau într'o
oală smălțuită în care au fost mai dinainte coaja și ramurile
de răchifică ce nu s'au putut fărâma. Odată cu praful se pun
și *frunze de mesteacăn* galbene, căzute toamna. Toate
aceste se amestecă bine la un loc și în zeama caldă se pu-
ne *părul, lânețele* ce urmează a se îngălbeni, stând acolo o
zi întreagă, după care se iau și se întind la soare, ca să
se usuce; lucrul acesta se repetă de mai multe ori până
când se capătă culoarea dorită. Când urmează să se vâre
sculele pentru cea din urmă dată, zeama se împietrește cu
piatră acră. După aceasta urmează uscarea de sfârșit. Dacă
zeama n'a fost împietrită, se *șiclesc*, adică se împietresc a-
cuma, punându-se într'o apă calduță în care s'a topit piatră
acră. Câte odată împietrirea se poate face înainte de a vâri
firele în gălbenele și anume muindu-le în apa caldă în care
s'a topit piatră acră. Gălbenelele nu se fac niciodată în cea-
une, din pricină că acestea coflesc. Felul acesta de boire se
urmează mai ales vara, când gospodina are îngăduire să-și
tot încălzească firele la soare (1).

Un galben închis numit *porlocaliu* sau *naramgiu* se do-
bândește din substanțele de mai sus, la fel, cu deosebire că
lâna trebuie să fie albă gălbuie,—*lână seină* («o lâna laie mai-
mai albă»),—gălbeneala se face mai tare iar sculele se țin în
gălbenele vreme mai îndelungată (2).

2. Salcie, mesteacăn și zăr.

Tot prin părțile de mai sus, culoarea *alămâie*, — galbenă
deschisă,—se capătă întocmai ca la XII. 1, cu deosebire că scu-
lele de lâna, înainte de a se vâri în gălbenele, se împietresc
mai întâiu în *zăr de vacă*, ne mai făcându-se prin urmare o
altă împietrire în zeamă sau în apă caldă.

Galbenul închis se va dobândi și pe această cale ca și la
punctul 1; se înțelege că și lâna trebuie să fie tot astfel (3).

(1) Culegere de la Casandra I. Târlă din com. Broșteni jud. Suceava.

(2) Lupescu și Teoedorescu, *loc. cit.*, p. 249.

(3) *Ibidem*.

XIII. DROGHIȚĂ ȘI SOVÂRV (1).

Droghiță, sovârv și piatră acră.

Prin jud. Bacău se culege *droghița* și *sovârvul* înflorit și se usucă bine la umbră și uscăciune, după care se sfarmă în palme, făcându-se praf. Praful acesta se păstrează în pungi până când gospodina are nevoie de a văpsi lâna galbenă. Atunci pune acest praf în apă și-l fierbe până ce se observă că lâna a căpătat o culoare *galbenă portocalie*, când pulberea se scoate, se strecoară și se stoarce. Rămășițele se aruncă iar zeama se împietrește cu *piatră acră*. Firele se pun în gălbenele și acolo stau o zi, la căldură, când se scot se clătesc în apă curgătoare și apoi se pun la uscat. Dacă firele n'au dobândit culoarea galbenă portocalie, se mai pun odată după uscare și se lasă cât va fi de nevoie (2).

Prin jud. Suceava, din *zeama de sovârv* și gălbenele slabe de *droghiță*, se obține culoarea *naramgie* (portocalie) (3), de care se aude și în cântece:

Floriciță naramgie
La bădița'n pălărie.

XIV. MĂR ȘI SOVÂRV.

Măr, sovârv și piatră acră.

Prin județul Prahova *frunzele de măr pădurej* se obișnuiește a se culege în ziua de 17 Iulie, când poporul sârbează *Mărina*; aceste frunze se usucă la soare și se păstrează pentru timpul când va fi nevoie de ele la dobânditul *coloarii galbene aurii*. Când urmează a se întrebuița, se iau două părți de frunze și o parte de sovârv și se pun într'un vas cu apă ca să se plămădească. Acolo stau o jumătate de zi, în care timp frunzele și sovârvul se storc de mai multe ori,

(1) Panțu, *op. cit.*, p. 275. *Sovârv*, *arigan* (Maced.), *dost*, *milot*, *solovârc* (Trans.), *solovârf*, *solovârv* (Trans.), *sovârc* (Trans., Brașov), *sovârf*, *șovârf*, *sovo-vârv* (Trans.), *Origanum vulgare* L. Această plantă este foarte mult întrebuițată de poporul nostru la colorat.

(2) Culegere din satul Schineni, din apropierea Bacăului.

(3) Lupescu și Teodorescu, *loc. cit.*, p. 246.

ca să se scurgă din ele foarte coloarea. Când lichidul s'a colorat îndeajuns, se scot frunzele și sovârful, iar lichidul se împietrește cu 25 gr. *piatră acră*. După aceasta se pun firele. «Această coloare se întrebuițează la vâpsitul lânii și firelor de lână din cari se fac vârgi galbene la fote, la velințe, cadrilaturi ș. a.» (1).

XV. MĂR, LEMNUL CÂNELUI (2) ȘI MĂLIN (3).

Lemnul cânelui, pădureț, mălin și piatră acră.

Prin jud. Suceava și unele părți mărginașe din Bucovina se jupoaie coaja de pe *lemnul cânelui*, de pe ramurile mai tinere de *pădureț* și de pe *mălin*, se usucă și apoi se fierb la olaltă într'un vas curat. *Mastrahatul* se scoate și se stoarce iar zeama se împietrește cu *piatră acră*. Firele se pun după ce piatra acră s'a topit cu totul și se lasă în zeamă și la căldură până ce se fac galbene. Atunci se scot și se pun la uscare. Dacă coloarea nu s'a prins bine, se mai pun odată în gălbenele.

Câte odată împietrirea firelor se face înainte de a băga sculele în gălbenele. Firele se moaie în apă caldă, în care a fost piatră acră.

Lemnul cânelui crește pe la poalele pădurilor (4).

XVI. TUTUNUL (5).

Tutun și piatră acră.

Pe când tutunul se cultivă de săteni prin grădină, înainte de monopolul lui, pe când serviciul culturii ilicite al acestei plante nu eră așa de riguros ca azi, se luau frunze de tu-

(1) Moraru, *loc. cit.*, p. 199.

(2) Panțu, *op. cit.*, p. 144: *Lemn cânesc* (Munt.), *lemnul cânelui*, *măliniță* (Bucovina și Mold.), *mălin negru* (Trans.), *Ligustrum vulgare* L.

(3) *Ibidem*, p. 159: *Mălin*, *mălin negru*, *prun sălbatic* (Trans.), *Prunus Padus* L., *Cerasus Padus* DC., *Padus racemosa* Gilib.

(4) Culgere din com. Dorna, înpărt. de d-l Teofil Bizom.

(5) Panțu, *op. cit.*, p. 312: *Tutun*, *duhan* (Banat și Trans.), *tabac*, *tutun*, *Nicotiana Tabacum* L.

tun uscate (dospite), se frecau în palmă și se clătiau în apă rece ca să se ducă de pe ele tot praful. După ce se scurgeau, se puneau la fiert și se fierbeau până se dobândia o zeamă de culoare *undelemn* închisă. Această zeamă se scurgea și se împietria cu *piatră acră* și într'însa se puneau firele la îngălbenit. Întâiu li se dădea un clocot și apoi se lăsa să zacă acolo două zile.

Cu cât frunzele de tutun erau mai curate și mai frumoase, cu atât și galbenul ieșea mai frumos (1).

XVII. AGUD (2).

Frunze de agud și piatră acră.

Prin județele Neamț, Suceava și Tutova se fierb *frunzele de agud* când sunt verzi, iar zeama scursă se împietrește cu *piatră acră*; lâna se ține la căldură în ea până când prinde bine culoarea galbenă. După aceasta se clătește în apă rece și se usucă (3).

XVIII. AGUD ȘI ZARZĂR (4).

Frunze de dud, de zarzăr și piatră acră.

Frunzele se fierb, zeama se împietrește cu *piatră acră* și în acest amestec se boiește lâna (5).

XIX. DROB (6).

Drob (drobușor), zăr și piatră acră.

Prin jud. Suceava se culege *drobul* din vreme, se usucă la umbră și se păstrează pentru când va fi nevoie. Atunci se

(1) Impărt. de Aglaia P. Mitocariu din com. Bogdănești jud. Suceava.

(2) Panțu, *op. cit.*, p. 90: *Dud alb, agud, agud alb, cirici* (Maced.), *dud, frăgar* (Trans.), *iagod, mură, Morus alba* L.; *Dud negru, agud negru, dud, frăgar* (Trans.), *iagod, nură, Morus nigra* L.

(3) Culegere din com. Zorleni, jud. Tutova.

(4) Panțu, *op. cit.*, p. 41: *Cais, apricos* (Trans.), *zarzăr, Prunus Armeniaca* L., *Armeniaca vulgaris* Lam.

(5) Impărt. de d l V. Mitocariu, com. Letea nouă, jud. Vlașca.

(6) Nu s'a putut preciza după Panțu, *op. cit.*: oricum, *drobul* sau *drobușorul* nu-i *Genista tinctoria* L.

pune într'un vas curat și se fierbe cam două ceasuri, adăogându-se apă când se vede că zeama din vas a scăzut. Ca să se vadă dacă-i deajuns de galbenă, se încearcă cu o cârpă albă. Când coloarea este prea închisă, se mai toarnă apă. Dacă e gata, se pun în lăuntru sculele de lână. Aceste scule însă trebuie să fi stat mai înainte în zăr inpietrit cu *pialră acră*, după care au fost puse la uscat. In gălbenele fierbinji lucrurile stau 2—3 ceasuri, până când se prinde bine coloarea. După aceasta se spală în apă curată și se usucă (1).

XX. SOVÂRF ȘI DROB.

Sovârf, drob și pialră acră.

Prin părțile de munte ale jud. Bacău se pregătește o coloare galbenă închisă, numită *galben întunecat*, din *sovârf* și *drob*, culese la vremea lor, la maturitate, uscate în răgaz și măcinate în palme. Când gospodina are nevoie, fierbe acel praf și rămășițele din plantele pomenite, până când vede că lichidul a dobândit o coloare galbenă întunecată; atunci se pun în lăuntru firele și *pialra acră* și totul se fierbe cu încetul, încercându-se din când în când *lânurile*, ca să se vadă de au prins sau nu coloarea. După colorare se spală în apă curată și se pun să se usuce încetul cu încetul (2).

XXI. ARIN (3).

1. Arin negru.

Prin Bucovina se fierbe scoarța de arin negru și după ce a fiert bine, se pun în vas sculele de lână laie sau buci. Du-

(1) Dict. de Casandra T. Târlă, Broșteni-Suceava.

(2) Culegere din Moinești, casa lui Ardeleanu.

(3) Panțu. *op. cit.* pag. 10 11: *Arin alb*, (Mold. și Trans.); *anin. anin alb*, *anin cenușiu* (Munt.), *anin roșu* (Munt.), *arin* (Mold. și Trans.), *arin roșu* (Mold.), *Alnus incanna* DC. Scoarța întrebuințată în industrie ca tinctorială *Arin negru* (Mold. și Trans.), *anin* (Munt.) *anin negru* (Munt.), *arin* (Mold. și Trans.). *Alnus Glutinosa* Gaertn. Cu scoarța și amentele femele numite *anine* sau *arine*, vopsesc Româncele noastre diversele lor lăunuri, fără a putea hotărî cărui categorii de arin aparțin.

pă o oră se scot și se usucă, dobândindu-se astfel o culoare *cărămizie* sau *cărămizie închisă* (1).

2. Arin negru și vitriol de fier.

Pe valea Someșului din Ardeal se dobândește culoarea *mierie*,—ca miera, —din scoarță de arin, fierbând în câte 5 litri de apă de fiecare ocazie de lână, câte un sfert de ocazie de scoarță. Tot aici se pune și puțin *vitriol de fier*. Zeama se strecoară cu îngrijire printr-o pânzătură, căci altfel se pătează lâna. După aceasta se pune lâna înlăuntrul și mestecându-se, se lasă până se răcește bine. Atunci se scoate și se spală în apă rece. Dacă gospodina dorește un mieriș (*drop*) mai închis, pune la fiert mai multă scoarță și mai mult *vitriol de fier* (2).

XXII. SOVÂRF ȘI ARIN.

Arin, sovârf și piatră acră.

Se pune în apă rece o parte de *sovârf* uscat în floare și două părți de *coață de arin*, asemenea uscată. A doua zi se scot și se întind la soare ca să se usuce, după care se pun iarăși în vas la fiert: un strat de *sovârf* uscat, un strat de lână albă și al treilea strat de *coață de arin*. Vasul se umple cu apa de culoare galbenă mohorâtă, în care se plămădiseră *sovârful* și *coața de arin*, se *presoară* deasupra puțină *piatră acră* și apoi se dă în clocot. După aceasta se scot substanțele lemnoase, iar lâna se lasă la căldură în zeamă, scoțându-se și uscându-se de mai multe ori, până ce se capătă culoarea *galbenă mohorâtă* ce se caută (3).

(1) Marian, *Cromatică*, p. 36 37.

(-) M. E. Pioraș în *Familia română*, cit.

(3) Împărt. de d-l N. Neculița, comuna Tețcani, județul Bacău

XXIII. RAPIȚĂ SĂLBATICĂ (1).

Rapiță sălbatică și piatră acră.

Prin județul Prahova se culeg florile acestei plante când sunt bine înflorite, se usucă cu încetul la soare și se păstrează pentru vremea când urmează să fie întrebuințate. Atunci se ia un kilogram de flori de acestea, uscate, și se pun într'un vas, care cuprinde cam zece litri de apă, și aici se lasă să se plămădească până când se vede că lichidul începe să se îngălbenească puțin. Lichidul se strecoară, florile se storc și apoi se întind la soare ca să se soarească până la 3 ore, după care se pun într'o pânzătură; aceasta fiind bine legată, se afundă în vasul cu apă pomenit. Astfel lichidul este pus pe foc la fiert. În timpul cât florile fierb, se întorc de mai multe ori ca să-și lase dintr'insele tot suc colorant. Tot în această vreme zeama se împietrește cu 20-30 gr. *piatră acră* mărunț pisată. Când se crede că lichidul este îndeajuns de colorat, se pun în vas și lucrurile cari urmează să se coloreze și se fierb cam două ore, după care se scot, se clătesc în apă curată și se pun la uscat. Dacă dintr'o nebagare de samă coloarea n'a fost îndeul de puternică ori timpul de fierbere a fost prea scurt, și prin urmare, dacă acele lucruri nu s'au putut îndeajuns colora, se mai pun odată la fiert și se mai fierb cam o oră, după care urmează scoaterea, clătirea și uscarea. «Cu această coloare se vopsesc firele de lână din cari se fac vârgi galbene la straie, velințe, la diferite așternuturi, la brâie (cingători de mijloc),

(1). Probabil că se fac mari confuzii cu denumirea aceasta. În Panțu. *op. cit.* cetim la p. 233: *Rapiță sălbatică, napi, napi sălbatici, rapiță de câmp. Brassica Rapa L., Brassica campestris L.: Rapiță sălbatică, brâncuță. Nasturtium palustre DC, Sisymbrium palustre Leyss: p. 181: Muștar. muștar alb, muștar bun, rapiță albă, rapiță de muștar. Sinapis alba Bois.; Muștar alb sălbatic, Brassica elongata Ehrh., Erucastrum elongatum Rchb.: Muștar de câmp, hrenoasă. (Bucov.), muștar sălbatic, rapiță de câmp, rapiță sălbatică, Sinapis arvensis L. Brassica Sinapis Vis.—Culegere din com. Bogdănești, jud. Suceava: rapiță sălbatică și hardal sau muștar —Culegere din com. Țăpu. jud. Tecuciu: prin aceste părți se zice numai muștar.—În jud. Tutova 1 se zice hardal și ridiche sălbatică: rădăcinile ei sunt mâncate de Țigani.*

iar din firele de tort de in se fac țesături subțiri ca șervete (ștergăruțe mici), în cari se amestecă cu puțin burangic».

Un galben închis din aceleași substanțe și pentru același scop se dobândește prin aceleași părți, întocmai cum am arătat mai sus pentru galbenul obișnuit; deosebirea stă însă numai în faptul că, în loc să se împietrească gălbenelele cu 20-30 gr. piatră acră, se împietresc cu 40-50 grame (1).

Tot din rapiță sălbatică, uscată însă cu trunchiu, frunze și flori, se dobândește un *galben alămăiu*, înmuind *muștarul* cu o zi înainte în apă rece și apoi fierbând 2—3 ceasuri; zeama se scurge, se împietrește și în ea se pun lucrurile de boit unde stau la căldură până se colorează bine. Din când în când se scot afară, se spală, se usucă și dacă colorarea nu este bine prinsă, se mai lasă (2).

XXIV. PĂR (3).

Prin județul Tecuciu se cunoaște mai demult mijlocul de a se colora în galben firele cu ajutorul coajii de păr «care se fierbea și se storciă» (4).

XXV. ALIOR (5).

1. Alior și piatră acră.

Aliorul, care prin jud. Tecuciu se mai numește și *jâja că-jelii* (6), se întrebuințează la dobândirea colorii galbene în chipul următor: se culege această plantă când e bine dezvoltată, prin luna Maiu, și se fierbe bine, până când apa s'a îngălbenit în deajuns. În această zeamă se pune *piatră acră* și apoi lucrurile ce urmează să se boiască. Vasul se așează

(1) Moraru, *loc. cit.*, p. 192-193.

(2) Culegere de la Aglaia Mitocariu, Bogdănești-Suceava.

(3) Panțu, *op. cit.*, p. 205: *Păr, gorțu* (Muced.), *păr sălbatic, Pirus communis* L.

(4) Impărt. de d-l Tanasă Gheucă. com. Negriștești.

(5) Panțu, *op. cit.*, p. 5: *Alior. arior, laptele cânelui, laptele cucului* (Munt.). *Euphorbia Cyparissias* L.; p. 142: *Laptele cânelui. buruiiană de negei, laptele cucului, laptele lupului, Euphorbia platyphyllos* L.; *Laptele cucului, aiôr, aliôr, arior, buruiiană de friguri, buruiiană de negei, buruiiană măgărească, laptele cânelui, laptele lupului, Euphorbia helioscopia* L.

(6) Culegere din com. Țăpui.

undevă învelit cu haine groase, cu un cojoc în mod obișnuit, pentru ca firele să *bugezească* înădușit în gălbenele. Alte ori se pun pe lângă foc, ca zeama din vas să fie întotdeauna căldică. Când firele au dobândit culoarea galbenă, se scot, se clătesc în apă rece și se pun la uscare (1).

Prin Bucovina, culoarea aceasta se dobândește aproape la fel. Firele stau în zeamă o zi și o noapte, până ce dobândesc culoarea *cerie*, adică galbenă ca ceara. Lucru de căpetenie care se observă este ca gălbenelele să nu fie prea fierbinți, căci în acest caz se *corălesc* (2).

Alte gospodine pun firele în căldări, de-a dreptul, fără să mai scurgă zeama, după ce însă au împietrit-o. Culoarea ce se dobândește este însă galbenă deschisă, bătând puțin în verde. Ea se mai numește și *cănărie*, adică seamănă cu penele canarului. Acest din urmă procedeu însă nu se întrebuițează decât pentru scule de buci și bumbac și nici odată pentru lână (3).

Prin jud. Suceava, pe unde aliorului i se mai zice și *alior de munte*, se taie sau se rupe din fața pământului și se fierbe cu totul. Ca să se vadă dacă zeama este bună, se încearcă cu o cârpă. Când s'a făcut îndeajuns de galbenă, zeama se scurge și în ea se pun sculele ce au fost mai înainte împietrite în apă cu *piatră acră*. După ce se colorează, lucrurile se scot, se clătesc în apă rece și se usucă (4).

Prin județul Prahova se dobândește din alior un *galben ruginiu* în chipul următor: se taie planta drept de la fața pământului, cam pe la Sf. Ilie, se pisează cu totul și apoi se pune în apă, ca să stea la *dospeală* sau *plămădeală* o noapte. A doua zi se stoarce zeama, iar aliorul se întinde la soare ca să se usuce. După aceasta se pune din nou în zeama lui iar vasul se așează la fiert pentru puțin timp. După ce a dat în clocot, aliorul se scoate iar zeama se împietrește cu *piatră acră*, cam 20-30 gr. de fiecare 12 litri de zeamă. După

(1) Culegere din com. Țăpu, jud. Tecuci.

(2) Intocmai cum laptele necurat se *corăștește* prin fierbere, transformându-se în zăr și brânză, tot astfel și gălbenelele se turbură și nu mai pot folosite.

(3) Marian, *Cromatică*, p. 22-23.

(4) Culegere din com. Broșteni, jud. Suceava, dela Casandra lui T. Tărlă.

aceasta vasul se pune din nou la fiert, se bagă în el lucrurile de colorat și astfel urmează o altă fierbere de 3-4 ore, după care se scot și se clătesc în apă rece ori în leșie fierbinte și se usucă (1).

Procedeu acestuia se cunoaște și prin jud. Ialomița (2), Tecuciu (3) și R.-Sărat (4).

2. Alior și moare de varză.

În jud. Tutova se capătă o culoare galbenă deschisă în chipul următor: se culege *aliorul* tânăr, pe după Paști, se fierbe, se stoarce bine, iar zeama se lasă să se limpezească. În vasul cu aceste gălbenele se pune apoi lâna care a fost împietrită în *moare de varză*,—zeamă de varză acră, care încă se mai poate găsi pe această vreme. Trebuie însă multă băgare de samă ca moarea de varză să fie bună, căci lichidul acesta, dacă nu-i păstrat la răcoare, începe să se *răsufle*, să se *înlindă*, și în cazul acesta nu mai poate fi bun pentru împietrire. În gălbenele, lâna împietrită stă la căldură *înădușită*, adică bine acoperită, timp de o zi, și chiar de o zi și o noapte, până se colorează bine. Atunci se scoate și se pune la uscare (5).

3. Alior, piatră acră și aluat.

În Bucovina unele gospodine culeg *aliorul* și după ce-l usucă foarte bine, îl păstrează pentru timpul trebuincios. Atunci se freacă în palme până se face praf, beldiile se fierb iar zeama care iese, se împietrește cu *piatră acră*. După ce piatra acră s'a topit cu totul, se moaie în lichid sculele ce urmează să se boiască. După ce sculele s'au muiat, se scot, se întind pe o pânzătură netrebnică și pe deasupra lor se prêsură praful de alior cu deamăruntul. După aceasta se pun din nou în vasul cu gălbenele, așezându-se deasupra

(1) Moraru. *loc. cit.*, p. 193—4.

(2) Împărt. de d-l S. Popescu, comuna Cuza-Vodă.

(3) Împărt. de d-l C. Păunel, căt. Satul nou (Tecuciu nou).

(4) Rizescu, *loc. cit.*, p. 217.

(5) Culegere din com. Plopana.

lor o bucată de *alua* dospit.. Astfel, vasul cu fire se lasă la *dospit* o săptămână, după care firele se scof. Dacă coloarea, care este cea portocalie, nu-i frumoasă, firele se mai moaie odată (1).

XXVI. SOC (2).

Soc și piatră acră.

Frunzele de soc, ce se mai numește prin jud. Tutova și Tecuciu și *socru* (3), se culeg, se pisează, se fierb, zeama se împietrește cu *piatră acră* și apoi se vără firele (4).

Prin jud. Suceava se folosește tot astfel scoarța de soc.

Procedeu e cunoscut și în jud. Tecuciu (5).

XXVII. CEAPĂ (6).

1. Ceapă și piatră acră.

Prin unele sate din jud. Tutova gospodinele fierb cojile uscate de pe mai multe cepe; ele sunt tari și trebuiesc fierle mult. Zeama se împietrește cu *piatră acră* și în ea se pun lucrurile de colorat. În vas, aceste lucruri stau până dobândesc coloarea galbenă (7).

2. Ceapă și caraboiu.

Prin unele părți din jud. Ialomița se pune pe foc un vas cu apă în care s'au pus *foile de ceapă uscată* și *caraboiu*, și se lasă să fiarbă bine, până la 2 ore. După aceasta se dă vasul jos și se lasă să se răcorească. Aici se pun firele. Pus din nou pe foc, vasul se lasă până ce zeama se încălzește

(1) Voronca, *op. cit.*, p. 1101.

(2) Panțu, *op. cit.*, p. 270: *Soc, iboz* (Maced). *Sambucus nigra* L.

(3) T. Pamfile, *Jocuri de copii*, București 1906, p. 341.

(4) Rădescu, *op. cit.*, p. 217.

(5) Împărt. de d-l Gh. Ștefănescu, căt. Ungureni, com. Țigănești

(6) *Allium Cepa* L.

(7) Culegere din Vizureni-Ciortolom — Salviu, *loc. cit.*, p. 280, pentru jud. Covurlui. Nu pomeniște de piatră acră și arată că acest galben se decolorează repede.

atât cât se poate suferi mâna. Firele se încearcă din vreme în vreme, până când capătă culoarea dorită și atunci se scot și se pun la uscare (1).

XXVIII SOC ȘI CEAPĂ.

Soc, ceapă și piatră acră.

Prin jud. Prahova se jupoaie *scoarța* de pe trunchiul de soc și din aceasta se ia numai partea de culoare gălbuie care se pune la fierț, iar partea exterioară, care are o înfățișare cenușie vierzuie, se aruncă. Peste acele părți de coajă se amestecă aproape tot atâta câtime de *foi de ceapă uscată*, acele foi de culoare galbenă cari învelesc căpățina cepii. Apa trebuie să fie atât de multă, cât să acopere totul în fierberea ce ține 3-4 ore. În acest timp, gospodina are grijă ca de trei, patru ori să stoarcă *scoarța* și foile de ceapă, ca să se scurgă mai curând sucul galben din ele. După ce aceste substanțe au fierț, se storc și se aruncă iar lichidul se împietrește cu 30-40 gr. *piatră acră*. Aici se pun apoi firele ce urmează să se coloreze și se fierb timp de 2-3 ceasuri, când, obișnuit, culoarea se prinde foarte bine. După ce lucrurile au dobândit culoarea dorită, se scot, se clătesc în apă curată și se pun la uscare (2).

XXIX. STEVIE (3).

1. Șteghie.

Prin jud. Tecuciu și Tutova se scot rădăcinile de șteghie, toamna, după ce floarea s'a uscat sau este aproape să se u suce, se spală bine de pământ în mai multe ape și apoi se pune de se usucă. Nu trebuie să rămână de loc pământ printre *înfrăjirile* rădăcinii, căci întunecă fața gălbenelilor. După ce rădăcina s'a uscat, ea se rade pe răzătoare, cum se rade

(1) Impărt de d-l C. St. Popescu, com. Cuza-Vodă.

(2) Moraru, *loc. cit.* p. 199-200.

(3) Panțu. *op. cit.* p. 283 : *Ștevie de grădină. stevie, Rumex Patientia* L.—Soțotim că se folosesc și cele dela p. 282 : *Ștevie de baltă, dragavei, ștevie, Rumex palustris* Smith, precum și p. 281 : *Șteghie, stegie, stevie, Rumex alpinus* L.

de obicei hreanul sau ceapă. Șteghia rasă se stoarce, și zeama se pune într'un vas care să nu cotlească. Fierbând-o în apă, se capătă o zeamă galbenă frumoasă, care se îngălbițește și mai mult după ce se dă căldarea jos ca să se mai răcorească și apoi se freacă bine între palme rădăcina de șteghie. Urmând o nouă fierbere, se pun după un timp și firele ce urmează să se boiască și se lasă până dobândesc culoarea dorită. Atunci se scoate, se pune nespălată la uscat, și după uscarea se scutură firele, ca să cadă de pe ele rămășițele de șteghie (1).

Prin județul Covurlui, șteghia se pisează cu muchea toporului, se fierbe în apă până când iese partea colorantă și apoi se răstoarnă într'o covată, ca să se răcească și să se frece în mâni. În urmă se bagă firele în zeama din albie și se lasă acolo până când se colorează în deajuns. După ce se boiesc, se scot firele, se usucă și se scutură *mastrahatul* dintre ele. «Acest procedeu este foarte cunoscut și practicat de toate femeile» (2).

2. Șteghie și piatră acră.

Prin jud. Prahova rădăcinile de *steghie* bine spălate și curățite de frunze se pisează într'o *piuă* anume făcută pentru aceasta. După ce se pisează, se pun și se fierb într'un cazan sau o căldare preț de 2–3 ceasuri, până ce toată materia colorantă s'a scurs dintr'însa. Rădăcinile se scurg din zeamă, iar zeama se împietrește cu 20—30 gr. *piatră acră*. După ce piatra acră s'a topit bine, se pun înlăuntru lucrurile ce urmează a se colora și astfel vasul plin se pune la fiert pe foc, unde fierbe ca 2—3 ore. După ce culoarea *galbenă ruginie* s'a prins bine de lucruri, acestea se clătesc în apă rece și se pun la svântat (3).

Procedeul acesta se practică aproape întocmai și în județul Tecuciu. Culoarea dobândită se numește *ușor galbenă* (4).

(1) Culegere din com. Țepu jud. Tecuciu și Vizurenii-Ciortolom, jud. Tutova.

(2) Salvin, *loc cit.*, p. 278.

(3) Moraru, *loc. cit.*, p. 195-196.

(4) Impărt. de d-l T. Hanga, com. Ungureni.

XXX. SUNĂTOARE (1) ȘI SĂPUNEL (2).

Sunătoare, săpunel și piatră acră.

Prin județul Prahova gospodinele strâng din vreme flori de sunătoare și de săpunel, le usucă la soare și le păstrează pentru vremea când vor avea nevoie să boiască firele de lână în culoarea *galbenă portocalie*. Atunci, pentru a pregăti această culoare, se pun florile acestor plante ca să se plămădească în apă timp de 2-6 ceasuri. După aceasta, florile se scot din apă și se pun la *înflorit* la soare, unde stau până se usucă bine. Uscate, se pun la fiert. În vremea cât fierb, zeama din vas se împietrește cu *piatră acră* și tot atunci se pun și firele, cari stau după aceasta să fiarbă încă aproape două ore și jumătate. Firele se scot, se scutură de florile cu cari au fiert și apoi se spală în flori de *săpunel*, cari fac un fel de spumă ce curăță oricari pete lăstate de flori pe firele de lână. Firele colorate astfel, au o sumă de întrebuințări (3).

XXXI. VIȚĂ DE VIE (4).

Viță de vie și piatră acră.

Prin unele părți din Dobrogea, gospodinele fierb *frunză de viță de vie* până ce capătă un lichid galben; apoi se scot frunzele fierte și zeama se împietrește cu *piatră acră*. După aceasta se pun firele de bumbac sau de lână înlăuntru și se lasă până când capătă culoarea dorită. Procedeu acestuia se întrebuințează mai ales pentru boiful sculelor (5) de

(1) *Hypericum perforatum* L. *Barkhausia foetida* DC.; mai sunt, după Panțu, *op. cit.*, p. 289, încă alte 4 plante cu acest nume.

(2) Panțu, *op. cit.*, p. 192-3: *Odogaci, odagaci, săponel, săponele* (Banat). *săpunariță, săpunel, săpunul popei* (Munt.), *soponel, sponul calului, Saponaria officinalis* L. Rădăcinile acestei plante, cunoscute sub numele de *ciuin*, sunt întrebuințate pentru scoaterea petelor din haine».

(3) Moraru, *loc cit.* p. 197.

(4) Panțu, *op. cit.*, p. 332: *Viță de vie, acrid, aguridar, aiită* (Maced.), *lăurus-că, levruscă, răuruscă, vie, vie sălbatică, viță, viță sălbatică, Vitis vinifera* L.

(5) *Scul* sau *tenciu*.

bumbac (1). În comuna Zorleni-Tutova încă se boiesc sculele întocmai cum s'a aratat mai sus (2).

XXXII. URZICĂ (3).

1. Urzică, piatră acră și borș.

Prin jud. Tutova se sapă rădăcinile de *urzică*, vara, se spală ca să nu aibă pământ de loc, se pisează cu un lemn ca să se fărâme, câtvă, într'un căuș, și apoi se pun la fierț în *borș* proaspăt. După ce se capătă zeama colorată, se lasă de se răcește bine sau se *vântură* dintr'un vas în altul, până ce se răcorește și apoi se împietrește cu *piatră acră*. După ce zeama s'a răcorit, se pun într'insa sculele ce urmează să se coioreze, o zi sau și mai multe, până când firele dobândesc culoarea galbenă (4).

2. Urzică, zăr și piatră acră.

Prin jud. Suceava se culeg *frunzele linere de urzică* și se fierb bine de verzi, până când se crede că zeama este îndestul de colorată, și se scufundă într'insa pentru a se îngălbeni sculele, cari mai întâiu au fost împietrite în *zăr și piatră acră* (5).

XXXIII. TĂTĂIȘ (6).

Tătăiș și piatră acră.

Prin Bucovina se culege din vreme florile acestei plante și la nevoie se fierb. Zeama ei se scurge într'alt vas unde

(1) Salviu, *loc cit.*, p. 278.

(2) Culegere dela baba Țonoaie.

(3) Panțu, *op. cit.*: *Urzică, urzică mare, urzică de pădure, Urtica dioica* L.

(4) Culegere din Vizureni-Ciortoloni.

(5) Culegere din Bogdănești-Suceava, dela Ana Cârănescu.

(6) Panțu, *op. cit.*, p. 296: *Tătăiș, punga babii, tătăiș* (Banat), *Pulicaria dysenterica* Gaertn., *Inula dysenterica* L. Probabil însă ca plantă tinctorială este cea numită la p. 13: *Aurată, mărgărită* (Munt.), *ochiul boului* (Trans.) *roman*, (Trans.) *romoniță mare, tătăiș* (Bucov.), *tătăiși, Leucanthemum vulgare* Lamk., *Crysanthemum Leucanthemum* L.

se împietrește cu *piatră acră* pisată. În acest lichid se pun firele de cânepă toarsă, în sau sculele de bumbac, ca să dobândească o culoare galbenă ca alămăia (1).

XXXIV. LUȘTE (2).

Luște și piatră acră.

Prin jud. Suceava, se strâng multe *luște*, cari se fierb de verzi, cu tot, cu floare și frunze, într'o căldare spoită. Zeama, ca să se vadă de este sau nu potrivită, se tot cearcă cu o cârpă din când în când. Dacă culoarea este gata, în zeama dobândită se pun sculele, cari mai înainte au fost împietrite și astfel se lasă până când se îngălbenesc îndeajuns. După aceasta se clătesc în apă curată și se pun la uscat (3).

Prin jud. Tecuciu această plantă se numește *clopoșei* (4).

XXXV. SALBĂ MOALE (5).

Prin județul Tecuciu unele gospodine dobândiau mai demult culoarea galbenă folosind pentru aceasta coaja de *salbă moale*, atât pentru lână cât și pentru ouă (6).

XXXVI. SCUMPIE (7).

Scumpie și piatră acră.

Dobândirea colorării galbene din aceste substanțe este foarte bine cunoscută și practică prin jud. Covurlui. Se iau

(1) Marian, *Cromatică*, p. 24.

(2) Panțu, *op. cit.*, p. 112: *Ghiocci bogați, cocoșei, gheocei, gheocei bogați, gheocei mari, ghiocci mari, luște, noduțe, omătuțe, peșei, Leucojum aestivum* L., var. *Leucojum vernum* L.

(3) Impărt. de Aglaia Mitocariu, Bogdănești-Suceava.

(4) Ca și în jud. Tutova.

(5) Panțu, *op. cit.*, p. 249: *Evonymus latifolius* Scop. Probabil că acest arbust e tinctorial. Numele îl mai poartă și *Evonymus europaeus* L. și *Rhamnus cathartica* L.

(6) Impărt. de d-nii St. Crăciun, S. Dimoftache și Irimia Grozavu din târgul Nicorești.

(7) Panțu, *op. cit.*, p. 262: *Scumpie, scumpină, Rhus Cotinus* L., *Cotinus Coggyria* Scop. «Scoatrea acestui arbust este întrebuițată la tăbăcitul pieilor».

bețe de *scumpie* și se cojesc de coajă; apoi se taie bucățele-bucățele, se pun la fiert și se fierb până se capătă o culoare galbenă frumoasă. În zeama astfel căpătată, se pune *piatră acră* ca să se împietrească și apoi se pun firele, cari se lasă până se colorează bine (1).

XXXVII. SCUMPIE, CÂRMÂZ (2) BAȚACHINĂ (3).

Scumpie, cârmâz, bațachină, tirigie și apă tare.

Galbenul ruginos din aceste substanțe se capătă prin jud. R.-Sărat în chipul următor: se iau 50 dramuri *cârmâz*, 6 dramuri *bațachină* și 8 dramuri *tirigie* (pătura subfire ce se depune pe doagele vaselor cu vin roșu) și o litră *apă tare* la ocaua de fire. Din aceste toate se face o culoare *roșie naramzală*. Dacă acum se ia o litră lemn de scumpie, puțin cârmâz și o litră *apă tare* la ocaua de fire, și dacă «se pune scumpia și cârmâzul în apa rămasă de la roșul naramzat, se fierbe, și după ce se pune în apă tare, se bagă firele și se fierb până ce apa a rămas incoloră», se capătă culoarea voită (4).

XXXVIII. BUMBIȘOR (5).

Bumbișor și piatră acră.

Prin Bucovina, pe vremea când înfloarește această plantă, gospodiniile merg și-i culeg floarea pe care o pun de-o u-sucă cu încetul, la umbră, și o păstrează pentru timpul când le va trebui la boi. Atunci iau aceste flori, le fierb bine într'un vas curat, și când lichidul este numai bun, se pun într'insul sculele de lână sau de bumbac. Acestea însă trebuie să fie mai dinainte împietrite în apă caldă în care s'a topit

(1) Salviu, *loc. cit.*, p. 277.

(2) Panțu, *op. cit.*, p. 48; *Cârmâz, cârmâz vegetal, rumeioară, rumenioară, Phytolacca decandra* L.; sucul roșu închis al fructelor se întrebuințează pentru colorarea vinurilor, etc.» Numai dacă nu cumva aici nu se întrebuințează o substanță minerală.

(3) Pe-alocuri se aude și vorba *pațachină*.

(4) Rizescu, *loc. cit.*, p. 219.

(5) Panțu, *op. cit.*, p. 99: *Floare de periuă* (Trans.), *bumbișor* (Bucov.), *buba în cap* (Bucov.), *iarbă de perină, Anthemis tinctoria* L. Intrebuințată de poporul nostru spre a colora în galben.

pialtră acră. Vasul, astfel cu gălbinele și fire, se pune pe lângă foc și se lasă acolo până când culoarea se prinde bine. Gospodina are însă grijă ca din când în când să întoarcă firele, adică să le amestece c'un băf, să vină și altele în partea de către foc. Cu prilejul mestecării, și zeama colorată capătă o temperatură deopotrivă (1).

XXXIX. ȘOFRAN (2).

Șofran și o împietreală.

Prin jud. Suceava se strâng *măciuliile de șofran* înflorit, se lasă de se usucă la umbră, și pe urmă se fierb ca și droghița. Când zeama e gata, se pun sculele,—mai ales cele de lână,—după ce mai întâiu au fost împietrite. Apoi se lasă până se colorează, după voință (3).

Coloarea galbenă se obține din șofran și în jud. Putna (4) și Dolj (5). De bună samă însă că într'o măsură mai mică. Procedeiele nu le-am putut dobândi.

XL. PĂSTRĂV (6).

Păstrăv de nuc și pialtră acră.

Prin jud. Tecuciu, câteodată, și numai în vechime, se dobândia culoarea galbenă din buretele acesta, care se rupea de pe nuc, se sfâșia în bucăți și apoi se puneă la foc în apă curată. După ce apa se prefăcea într'o zeamă gălbuie, se scotea buretele acesta. iar zeama se împietriă cu *pialtră acră*, vârindu-se apoi sculele de bumbac și cânepă, mai ales, înlăuntru. Vasul umplut, se puneă la fiert și se fierbea până

(1) Culegere din Vicovul de sus. împărt. de d-l P. Cârstean.

(2) Panțu, *op. cit.*, p. 271 2: *Sofrănuș, șofran. șofran neadevărat. șofrănel, Carthamus tinctorius L.* «Florile constituiesc un product tinctorial întrebuințat pentru a vopsi în galben și pentru a falsifica șofranul».

(3) Culegere din com. Rogdănești.

(4) Balaban. *loc. cit.*, p. 266.

(5) Șt. St. Tuțescu și P. Dantilescu, *Monografia comunei Catanele*, p. 48. — N. Păsculescu, *Lit. pop. rom.*, p. 375.

(6) Panțu. *op. cit.*, p. 32: *Burete de nuc. păstrăv, păstrăv de nuc. Polyporus squamosus Fr., Boletus squamosus Huds, Boletus Juglandis Schaef.*

ce sculele se colorau în galben. După ce se colorau, se luau de pe foc, se puneau la răcoare și se lăsau acolo până se putea umbla cu mâna în vas. Atunci se frecau bine firele și apoi scoțindu-se, se storceau și se puneau la uscat. Galbenul acesta era foarte trainic. Astăzi însă din pricina răririi nucilor, bureții aceștia nu se mai găsesc în așa de mare câtime, iar cari se găsesc, se mănâncă de oameni (1).

XLI. ȘOLDEALĂ (2).

1. Șoldeală și pialră acră.

Șoldeala se mai chiamă și *soldeală*, *șuldeală*, *suldeală*, *julgheală*, *jugheală*, *șordeală*, *joldeală*, *jolteală* sau *gălbănări* (3).

Pentru a pregăti galbenul foarte frumos din această plantă, i se ieau frunzele și trunchiul, se fierb bine în apă, se strecoară apoi zeama, dându-se buruienile afară, și se împietrește cu *pialră acră*. După aceasta se pun firele în lichidul galben și se fierb din nou, mestecându-se repede. «Dintre toate plantele întrebuințate la boit galben, nici una nu dă o culoare mai frumoasă ca șoldeala. Procedul e necunoscut acum și [deci], nu se mai practică» (4). Tot cam astfel se dobândește galbenul și prin jud. Putna și Suceava. Piatra acră se pune după ce lichidul s'a răcit. După fiert, firele se scot și au o culoare galbenă frumoasă (5). Tot cam astfel se dobândește și astăzi galbenul, și prin jud. Suceava și Putna. Prin jud. Suceava joldeala se pune la *moiu* în apă unde stă o noapte și numai după aceasta se așează la fiert. Când se pune *pialră acră* mărunț pisată, zeama cărămizie se corășlește, căpătând o înfățișare *galbenă lăptoasă*. Prin jud.

(1) Culegere din com. Brăhășești.

(2) Nu se află în Panțu, *op. cit.*; probabil că e *Tenacetum Vulgare*. L. numită *vetrice*, *buruiănă de ceas rău*, *fericeă*, *măruncă neagră*, *vetriceă*, *vitriță* (Panțu, *op. cit.*, p. 327).

(3) Culegere din Mânăstireni-Botoșani: *Jolteală* sau *gălbănari*. buruieni cari, fierte, dau culoarea galbenă.

(4) Pentru jud. Covurlui, Salviu, *op. cit.* p. 278.

Putna, piatra acră se pune după ce lichidul s'a răcit. După fiert, firele se scot și au o «coloare galbenă frumoasă» (1).

2. Șoldeală, zăr și piatră acră.

Prin județul Suceava se fierbe *șoldeala* cu hluș cu tot, într-o căldare spoită ori o oală curată și smălțuită, adăogându-se apă când se vede că a scăzut. În acest timp apa din vase se face galbenă. Pentru a vedea de-i bună pentru boi, se încearcă cu o cârpă curată. Dacă-i prea închisă, se mai adaogă apă; dacă-i prea deschisă, se mai fierbe. Când boiaua este numai bine potrivită, se pun în ea sculele de lână sau bucii de cânepă ce urmează a se boi. Aceste lucruri trebuesc mai întâiu să stea în zăr *împietrit* cu *piatră acră*, de unde se scot și se usucă bine, înainte de a se vâri în gălbenele. În zeama aceasta, care este ferbinte, lucrurile stau până la trei ceasuri, când boiaua se prinde bine de ele. Dacă colorarea n'a ieșit frumoasă, *lânețele* se usucă și colorarea lor se mai repetă odată. Dacă au ieșit frumoase, se clătesc în apă curată și apoi se pun la uscare (2).

XLII. ȘOLDEALĂ ȘI SCUMPIE.

Șoldeală, lemn de scumpie și apă tare.

Prin județul R.-Sărat se dobândește în chipul următor colorarea galbenă limonie din aceste substanțe: se ia de fiecare oacă de fire, o litră de *șoldeală*, una de *scumpie* și puțină *apă lare*. Apa tare se pune în vasul în care se pregătește boiala, numai după ce scumpia și șoldeala au fiert bine. Apoi se pun înlăuntru și firele și totul se fierbe până când lichidul din vas rămâne incolor. Atunci se scot firele și se usucă (3).

(1) Balaban, *loc. cit.*, p. 265.

(2) Culegere din com. Râșca, jud. Suceava.

(3) Rizescu *loc. cit.*, p. 218.

XLIII. PĂPĂDIE (1).

«Din păpădie, care se mai numește prin județul Tutova și *ouăle găinilor*, se dobândește o zeamă bună pentru coloirea galbenă, săpând-o și fierbând-o cu rădăcină, cu tot (1)».

XLIV. ȘOLDEALĂ ȘI CÂRMĂZ.

1. Șoldeală. cârmăz și spirt.

Prin jud. Covurluiu coloarea galbenă portocalie sau *aurie*, se dobândește din aceste substanțe în chipul următor: *șoldeala* se fierbe în apă până ce aceasta se îngălbenește; apa aceasta se strecoară și în lichid se toarnă puțin *cârmăz pi-sal* și plămădit mai înainte în *spirt* sau *rachiu*. În zeamă se fierb firele până ce dobândesc coloarea frumoasă.

2. Șoldeală, cârmăz, apă tare și cositor.

Aceeaș coloare și tot prin aceleași părți, din substanțele pomenite, se capătă astfel: se fierbe bine *șoldeala* în apă, apoi se pune 50 dr. *apă tare* cu *cositor* topit și puțin *cârmăz* (3). Totul se amestecă bine, se pun firele și mestecatul urmează repede. «Preparația de cositor cu apă tare trebuie se fie pregătită cu 24 ore înainte în modul următor: se topește cositorul într'un hârb de ceaun și apoi se ia cu o lingură și se aruncă pe un fund de țingire unde se solidifică luând formă de foaie subțire; apoi se taie în bucăți mici cu foarfecele, se pune într'o sticlă și peste el se toarnă apă tare, 50 dr. apă tare la 10 dr. cositor. Apa tare trebuie să fie diluată în apă ordinară: o litră apă ordinară la 50 dr. apă tare. Amestecul de apă tare și cositor se *bate* pe urmă bine și se lasă să stea 24 de ore» (4).

(1) Panțu, *op. cit.*, p. 203; *Păpădie, curul găinii, lilicea nipărticlii* (Maced.). *papadea* (Trans.), *papalungă* (Trans.), *părăsita găinilor, Taraxacum officinale* Wigg., *Leontodon Taraxacum* L.

(2) Culegere din Bârlad.

(3) Prin jud. Tecuciu, sub numele de *cârmăz* se înțeleg substanțele colorante cu înfățișarea bulgărilor cristalizați.

(4) Pentru amândouă punctele, Salviu, *loc. cit.*, p. 278-9.

XLIV. BRÂNDUȘĂ (1).

Brândușă și piatră acră.

Prin jud. Tecuciu, pentru a se dobândi o culoare *galbenă opărită*, adică galbenă deschisă, pentru bumbacul ce se întrebuință odată la tesutul vrâstelor și florilor de pe ștergare, se culegeau multe flori de brândușe, se fierbiau până ce se căpătă o culoare *maslinie* (2) și apoi acolo se puneă ca să stea la căldură o zi sau o noapte sculele de bumbac, după care se scoteau, se spălau în apă rece și se puneau la uscare.

XLV. BROBINȚAR (3).

1. Brobințar și apă tare.

Prin jud. Dolj se culeg *brobinjele* de *brobințar* pe vremea când acestea sunt mai mult necoapte; ele se păstrează în pungi mari de pânză la uscăciune, iar când este nevoie să se facă din ele culoarea galbenă, se pisează în piulițe, însă numai cât se sfarmă în două, trei bucăți. După aceasta se fierb până își lasă toată gălbeneala și în zeama ce iese, se pune *chisap* (apă tare), ca o lingură de masă la vadra de apă. Chisapul plămădește și limpezește culoarea. În urmă se pun firele și se fierb puțin, până când prind culoarea.

2. Brobințar și piatră acră.

Culoarea se pregătește și vâpsitul se face întocmai ca și la punctul 1, cu deosebire că fierțul firelor în lichidul dobândit se face mai mult (4).

(1) Panțu, *op. cit.*, p. 271: *Șofran vărgat, brândușă, brândușă albă, brândușă mică, Crocus reticulatus* M. Bieb., *Crocus variegatus*, Happe et Hornsch.

(2) Culegere din com. Buciumeni, împărt. de d-l I. Pârvolescu.

(3) Nu se află în Panțu, *op. cit.*

(4) Barzeanu, *loc. cit.*, 234.

XLVI.—PAIE DE OVĂS (ORZ, GRÂU).

Paie de ovăs (orz, grâu), și calacan.

Se fierb paiele de *ovăs*, *orz* sau *grâu* iar în zeamă se pune *calacan*. În această boiă se bagă sculele de bumbac și se țin 3-4 ceasuri, când se scot și se pun la uscare (1).

XLVII. SDREVIȚ (2) și MESTEACĂN.

1. Sdreviț, mestecăn și piatră acră.

Prin jud. Suceava se culege *sdrevițul*, se usucă și se face praf, frecându-se în mâni. Acest praf se așează într'un vas curat la olaltă cu frunze galbene de *mestecăn* ce cad toamna. Lânețele ce urmează să se boiască, se pun în zeama ce se produce și aici stau o zi întreagă, până când se capătă culoarea galbenă închisă, portocalie sau naramgie. Firele se vâra și se scot de mai multe ori; când urmează să se pună pentru cea din urmă dată, se pun într'o apă calduță, în care s'a topit *piatră acră*, și astfel se isprăvește.

2. Sdreviț, mestecăn și zăr.

Tot în părțile arătate, culoarea *alămâie* sau galbenă deschisă se capătă ca și la punctul 1, cu deosebire că sculele de lână, înainte de a se vâri în gălbinele, se împietresc în *zăr de vacă*, ne mai făcându-se prin urmare o altă împietrire în gălbinele sau în apă (3).

XLVIII. ȘERPET (4).

Șerpet și piatră acră.

Se culeg florile de *șerpet* sau *șărpână* cu cotoarele lor și se fierb bine în vase curate, până se capătă culoarea gâl-

(1) Culegere din com. Zorleni, jud. Tutova.

(2) *Sdrevițul* nu-l aflăm în Panțu, *op. cit.*

(3) Culegere dela Aglaia Mitocariu, com. Bogdănești.

(4) Panțu, *op. cit.*, p. 126 : *Iarbă de șoaldină, buruiănă de trânji, oloisă, șărpărița, șărpână, șoaldină, șupariță, trânjin. Sedum acre L.*

benă. În apă se pune apoi *piatră acră*, cam 50 gr. la 10 litri de apă. Lichidul se amestecă și apoi se lasă ca să se limpezească. Firele se pun în apă (zeamă) și se fierb cam o oră, până când se prinde bine boiala (1).

XLIX. ZĂRDICEAFĂ.

Găsim pomenire că prin jud. Mehedinți se întrebuintă odată rădăcina acestei plante pentru pregătirea coloarii galbene (2). De bună samă că avem a face cu planta. *Curcuma longa* L., numită prin jud. Ialomița și *zerdiceă*. Praful extras din această plantă exotica este cunoscut de popor sub numele de *șofran măcinat*.

1. Zărdiceafă și piatră acră.

Prin jud. Tutova se pune apa la foc într'un vas smălțuit sau de știclă, și când începe să fiarbă, i se toarnă *zărdiceafă*, atâta, ca să se formeze o culoare ca cea a oțetului de vin alb. După ce dă în fierț, se pun firele de lână sau de bum-bac, se țin puțin și apoi se scot și se usucă. După aceasta se moaie în apă caldă, împietrită cu *piatră acră*, după care se usucă din nou (3).

2. Zărdiceafă și leșie.

Intocmai ca la punctul 1, se poate dobândi un portocaliu închis, foarte frumos, dacă, după ce s'au scos firele din boiaua galbenă, se usucă bine și apoi se pun de se moaie, frecându-se bine în palme, într'un vas plin cu *leșie crudă*. Leșia crudă se face turnând apa rece peste cenușă și mestecând de mai multe ori. La urmă se lasă să se limpezească; leșia se scurge într'un vas, unde se pun și firele (4).

(1) Barzeanu, *loc. cit.*, p. 233.

(2) I. Ionescu dela Brad, *Agricultura română în Mehedinți*. 1868, p. 694.

(3) Culegere din Bârlad.

(4) Culegere din com. Țepu, jud. Tecuciu.

L. TILICHIN (1).

Prin jud. Suceava se capătă culoarea galbenă din crenguțele și scoarța de *tilipchin* sau *lilipin*, cum se numește pe acolo. Chipul cum se scoate culoarea, nu-l cunoaștem. De bună samă că se folosește rareori, căci planta este socolită ca fiind veninoasă (2).

LI. CALAICAN.

Calaican, cenușă și apă de var.

Prin județul Covurluiu «se pisează *calaican*, și o parte din el se pune apoi de se topește în apă caldă. Apa caldă trebuie să fie în atâta cantitate, în cât să ajungă numai bine pentru înmuierea sculelor de bumbac ce voim se boim. După ce *calaicanul* s'a topit în apă caldă, se înmoaie sculele de bumbac, cari după ce au supt toată apa, se scot din vas și fără a se stoarce aici, de loc, se pun pe vatra caldă unde a ars focul. După ce se mătură vatra de cenușă, sculele se așează unul câte unul pe vatră, preserându-se fiecare cu *calaican* pisat (din cel care ne-a rămas). După ce le-am așezat pe toate, le acoperim cu *cenușă* caldă și le lăsăm acolo până a doua zi. A doua zi stingem *var*, iar zeama cea subțire o scurgem într'un vas (lighian sau albioară) și apoi scoatem sculele de bumbac din *cenușă*. Când le scoatem, observăm că ele s'au făcut verzi. Atunci le scuturăm de *cenușă* și le înmuiem în apă de var, lăsându-le acolo până ce, din verzi, se fac galbene. Dacă soluțiunea de *calaican* a fost mai densă, și dacă atunci când le-am așezat pe vatra caldă le-am presărat cu mai mult *calaican*, atunci când le punem în apa de var, sculele, în loc de galben curat, se fac portocalii. La urmă se spală în 'leșie sau apă caldă și sunt gata. Procedul acesta se întrebuițează numai pentru fire de bumbac cari pot fi boite și după alte proceduri, dar ies, pe când după procedul acesta, firele de bumbac nu se decolorează nici odată» (3).

(1) Panțu, *op. cit.*, p. 309; *Tulichina*, *cleiță*, *chiperul lupului*, *lemu cănesc*, *pi-perul lupului*, *tilichin*, *tulcină*, *tulpin*, *tulpină*, *Daphne Mezereum* L.

(2) Culegere de la Baba Antaloaie, din Broșteni-Suceava.

(3) Salviu, *loc. cit.*, p. 279.

LII. BOIA GALBENĂ.

Prin *boiă* înțelegem orice soi de praf sau *surceă galbenă* ce se află în comerț.

1. Boiă galbenă și piatră acră.

Prin județul Tecuciu se iau *surcele*, *ciurcele* sau *ciurceluțe* galbene dela prăvălii și se spală, ca să se iea o parte de boială de pe ele în apă. Apa aceasta să păstrează. După aceasta se pun în niște *foșli* sau săculețe mici de pânză și se scufundă într'un vas unde se fierb bine. Toată boiala din ele trece în apă prin săculeț. Apa colorată se amestecă cu cea nefiartă de la început. Ea se împietrește cu *piatră acră*, și după topirea aceștia, se pun la fiert și firele. Acestea fierb până la două ceasuri, după care se scot galbene, se clătesc în apă rece și apoi se pun la uscare.

Galbenul acesta iese mai întotdeauna foarte frumos, dar iese la soare și vatămă firele, mai ales când sunt de lână (1).

Intocmai astfel se capătă culoarea și prin jud. Prahova (2).

Acelaș galben se află și sub forma de praf, și negustorii speculanți au grija să spună naivilor că el se află extras din lemnul galben. Deci, prin jud. Putna, în lichidul colorat prin lemnul galben, se mai adaugă și prafuri galbene, «ghelblau holțu extract!» (3).

Din jud. Bacău, căpătăm această rețetă, care de altfel este generală: se pune apă la fiert într'un cazan, căldare sau *cea-on*, și când apa începe a da în clocot, punem boiala, «orice fel de boială voim,—boială cumpărată din târg»—, se mestecă bine și se încearcă cu un fir de lână dacă se prinde boiala de el. Dacă se prinde bine, se pune atunci lâna care este, se lasă puțin în apă și apoi se scoate. Se pune într'alt ciubăr cu apă rece în care s'a topit *piatră acră*. Aici se lasă cam un ceas, după care se scoate și se pune la uscat. «Pentru lână, este anume boială de lână, și pentru buci, anume pentru buci». Boitul însă se face tot așa (4).

(1) Culegere din com. Țepu.

(2) Moraru, *loc. cit.*, p. 196.

(3) Balaban, *loc. cit.*, p. 267-8.

(4) Impărt. de d. I. Procopie, stud. teol., com. Ardeani.

Prin jud. Tutova boiaua aceasta se amestecă mai întâiu într'un pahar de apă și apoi se toarnă în vasul cel mare unde apa fierbe. Acolo «mesteci vopseaua și moi lâna, dai vasul jos de pe foc și-l acoperi cu ceva. Ții lâna în vopseă 24 de ore, o scoți, o speli în apă curată și o pui de se usucă» (1).

2. Boià galbenă și borș

Boitul se face întocmai cum am arătat la punctul 1, cu deosebire că boiaua se fierbe în *borș*; se înțelege, împietrirea cu piatră acră nu mai este de nevoie.

3. Boià și moare.

Boiaua se pregătește și boitul se face întocmai ca și la punctul 2, înlocuind borșul prin *moare* sau *zeamă de varză murală* (2).

4. Boià, piatră acră și moare sau oțet.

Procedeu cunoscut prin unele părți din jud. Teleorman pentru «boitul cu vopseli chimice, e mai ușor și nu cere atâtea zile ca atunci când se folosesc plantele. Pui în căldare fie *apă de ploaie*, fie *zeamă de varză*. Când începe să facă *năsturei* apa, îi pui *piatră acră* (o mână pentru *jurubițe* de-o velință) și întărești focul ca să dea zeama în clocote. Atunci arunci *văpseă galbenă*, mai multă ori mai puțină (Trebuie știut că *văpseaua galbenă* se pune la orice culoare am vroi să avem). Amestecându-se bine *văpseaua*, pui *jurubițele* în căldare, atâtea câte au loc, și după puțină fierbere, le dai jos, ținându-le în căldare cam cât îi trebuie unei pâini să se coacă. Le storci de *zeamă* și le dai la vânt, atârându-le pe frânghie sau pe gard. Zeama o pui la foc, și când se ridică *năsturei*, adaogi *vopseaua* pe care'vrai s'o capeți și care *vopseă* a fost plămădită de mai înainte, fie în oțet, fie

(1) Culegere din com. Costești, împărt. de d-ra Maria I. Mircea.

(2) Culegere din com. Popești. jud. R.-Sărat. — Culegere din com. Ardeozani, jud. Pacău, împărt. de d-l D. I. Procopie. — Culegere din com. Costești jud. Tutova, împărt. de d-ra Maria I. Mircea.

în zeamă de varză. Când fierbe bine zeama, pui din nou jurubițele în căldare, și dând căldarea jos după o oră, două, le scoți, le storci bine, le usuci la soare și le ai gata pentru țesut» (1).

5. Boià și săricică.

«Se pun 6 dr. *analină* la o ocă de lână, se fierbe cu apă limpede, până prinde bine coloarea și apoi se pun și 3 dramari *săricică* (sare de alămâie) la ocă, după care se mai fierbe puțin și apoi [materia] se scoate, se spală în apă rece și se pune la uscat. Acum e gata și se primește de ocă de lână (fire), un leu, douăzeci bani, plată».

Metoda aceasta se folosește și pentru colorile: albastră, verde, lila, trandafiriu și portocaliu (2).

6. Boià și apă tare.

Prin jud. Suceava, în boiaua galbenă — praf — topită în apă, se pune *apă tare*. Procedeu e acel de la punctul 1. Sculele ori lâna boită cu prafuri galbene și apă tare le găsim mai mult la boiangițele din târguri; gospodiniile nu prea practică acest procedeu căci le provoacă tusa iar apa tare arde firele (3).

LIII. LAPTE.

Un galben spălăcit pentru bumbac, se capătă fierbând sculele în lapte dulce (4).

LIV. URINĂ

Sculele de bumbac sau de burangic se fierb pentru a se îngălbeni în urină de vită cornută (5).

(1) Impărt. de păr. Fl. A. Drăghici, com. Principele Ferdinand.

(2) Balaban. *loc. cit.* p. 268.

(3) Culegere de la Aglaia Mitocariu, din com. Bogdănești.

(4) Culegere de la Elena Lupescu, din Zorleni-Tutova.

(5) Idem.

LV. NISIP.

Nisip și piatră acră

Unele gospodine îngălbenesc firele în apă în care au stat câțva timp 2—3 ocale de nisip. Apa se fierbe 2—3 ceasuri, în ea se pune piatră acră și apoi se moaie firele. Coloarea ce se capătă e galbenă ruginie spălăcită (1).

INSEMNĂRI DE SFÂRȘIT.

1. De multe ori galbenul nu-i o culoare definitivă; el slujește ca fundament la alte colori; deci n'are nevoie să fie pregătit așa de frumos. De aceea se mai face și din *măci-eș* (păducel), *păr pădurej*, *scoruș* ș. a.

2. *Portocaliul* se poate dobândi din unele colori galbene alămâi, muind acele scule în leșie (2).

(1) Culegere de la Aglaia Mitocariu din com. Bogdănești, jud. Suceava.

(2) Lupescu și Teodorescu, *loc. cit.*, p. 253.

CAPITOLUL II

COLOAREA ALBASTRA PENTRU FIRE

I. LULACHIU.

Lulachiul se mai cheamă și *lolachiu*, *liliachiu*, *piatră de brâie*, *piatră albastră*, *vinejeală*, *piatră de albastru* sau *piatră de fote*.

1. Lulachiu și piatră acră.

Aproape prefutindenii se fierbe apa și apoi într'însa se pune *piatră acră pisată*. Când și aceasta s'a topit, se pune *lulachiul*, și când lichidul s'a înălbăstrit bine, se pun și firele, cari se fierb foarte bine până ce au dobândit o culoare albastră (1).

2. Lulachiu și leșie.

Prin jud. Prahova se fierbe apă curată sau de ploaie și se toarnă într'un vas de lemn (ciubăr, puțină) peste *cenușă*, ca să se facă leșie, o zi și o noapte. Ca să se vadă dacă leșia este tare, se pune deasupra un ou; dacă oul stă deasupra, leșia este bună; după aceasta se pune în leșie (scursă, credem, într'alt vas) ca să se dissolve, *piatră albastră* (lulachiu) iarăș vreme de o zi și o noapte și în sfârșit iarăș tot atâta stau în aceste *albăstrele*, lucrurile ce urmează să se coloreze (2).

Prin jud. Dolj «la colorarea albastră se observă următoa-

(1) Culegere din jud. Ilfov Prahova și Vaslui. Vezi și Rizescu, *loc. cit.*, p. 219-220: «firele... se fierb până ce apa rămâne incoloră .

(2) Moraru, *loc. cit.*, p. 203-204.

rele reguli generale: Lulăchiul ce trebuie să se pună în lichi-
dul de albastru, nu se aruncă liber în formă de praf sau alt-
fel mărunțit, ci se pune într'o pungă de pânză care stă le-
gată cu baieri de toarte sau urechile căldării. și punga a-
târnă în albastru; apoi din când în când se freacă pânza cu
lulachiul, să se distribue în tot vasul, bine descompus, prin
păreții pungii». Dacă s'ar aruncă pisat, se așează globurile
de lulachiu pe materie și unde zace acel globurel, iese mai
albastră și deci pătată materia.

Materiile stau trei zile în albastru, apoi se scot și se usu-
că la soare într'o zi; după aceea iarăș se bagă în albastru
o zi și o noapte și iar se usucă într'o zi; dacă nu a prins
bine coloare, se înmoaie pentru a treia oară, când și firele
se spală și se usucă. Mai anevoioasă este pregătirea *leșiei*,
care se face astfel: «se pune cenușă de lemne, arsă din nou
și cernută într'un coș de nuele (1) peste care se toarnă apă
fierbinte, iar apa se scurge prin cenușă în deosebit vas,
în care voim să colorăm. În lipsă de vase de pământ, luăm
și vase de aramă, fier, tuciu, ș. a. După ce se pune leșie în
acest vas, punem într'însul boabe de *făsui* (fasole) puțin pră-
jite la foc și grăunțe de *usturoiu* copt în foc. spre a grăbi des-
compunerea apei (*sic*) sau leșiei. Și așa, vasul fiind acoperit,
se lasă 10–15 zile la căldură de odaie sau la căldura na-
turală a verii. Când leșia începe a avea o odoare neplăcută,
afunci se freacă lulachiul în leșie, care o face albastră. Ast-
fel fiind preparată, se introduce în coloare materiile, de lână
și sculurile de bumbac, cari se lasă până când prind coloa-
rea» (2).

3. Lulachiu, leșie și piatră acră.

Se moaie în leșie *lulachiu* pus într'o cârpă, și după ce s'a
înălbăstrit bine, se pun firele și se lasă să stea două zile, a-
mestecându-le din când în când. După trecerea acestor două
zile, se scot și se usucă, iar apoi se pun în apă caldă, în
care s'a topit *piatră acră*, urmând apoi o nouă uscare. În
urmă se pun din nou în leșie, în lulachiu, și se mai țin o zi.

(1) Ca să nu se strecoare cărbuni.

(2) Barzeanu, *loc cit.*, p. 231-2.

după care se scot, se spală și se usucă. Dacă firele nu-s îndestul boite, se mai pun o zi în leșie cu lulachiu, și se țin la căldură (1).

4. Lulachiu și usuc.

Procedeul este practicat aproape în toată țara. Se iea *usuc*, adecă zoaie, apă *șâclită*, în care s'au spălat lânile de pe oi pentru întâia dată, și se pune într'un vas. Acolo se pune *lulachiul*, întâiu în cârpă, ca să se topească cu încetul. Când gospodina crede că albăstreala aceasta este îndestul de *făcută*, pune sculele de lână și le ține acolo cam o zi și jumătate, când le scoate, le spală și le pune la uscare.

Dacă coloarea n'a fost bine nimerită, sculele se mai pun odată. Dizolvarea lulachiului în usuc trebuie să se facă la căldură (2).

Mai de demult, și poate că chiar și astăzi, prin unele părți din Bucovina, în *sucul* de lână se freacă *piatră albastră* și se lasă trei zile, după care, în *albăstrelele* ce se formează, se pun lâneșurile, unde stau iarăși trei zile. În fiecare zi firele se freacă în mâni. După această vreme, firele se scot și se întind ca să se usuce la soare. Dacă înălbăstrirea nu s'a făcut bine, lucrul se mai repetă odată (3).

5. Lulachiu, piatră acră și urină.

Și acest procedeu este cunoscut pretutindeni. Prin jud. Suceava se leagă lulachiul într'o cârpă și se aruncă într'un vas spurcat și în acel vas se urinează gospodina aproape o săptămână, până ce vasul se umple. Când vasul s'a umplut, se amestecă bine coloarea și apoi înlăuntru se pun sculele unde se lasă două zile. După trecerea acestui timp, se scot de acolo și se pun la uscat, urmându-se operațiunea de mai multe ori, până ce lucrurile s'au boit frumos. La

(1) Ca să nu se strecoare cărbuni.

(2) Culegere din Vicovul de sus, Bucovina, comunic. de d-l P. Cârstean.—Lupescu, Teodorescu. *loc. cit.*, p. 257 — Rădescu, *loc. cit.*, p. 219.—Culegere din com. Țepu-Țecuciu.—Culegere și din com. Costești, jud. Argeș

(3) Marian, *Cromatică*, p. 24—25.

urmă, se spală cu apă rece și se împietresc în apă caldă. Câte odată se întrebuințează și *urină de bou*.

Prin jud. R.-Sărat și Covurluiu se crede, că deși procedeul acesta cere vase mari spurcate, dă culoare bună și traică bumbacului, și de aceea se întrebuințează (1).

6. Lulachiu și borș.

Prin jud. Putna se pregătește culoarea întocmai ca și la punctul 4. *Borșul* trebuie se fie căldicel atunci când se disolvă într'insul *lulachiul* pus în petică. Colorarea se repetă până ce culoarea s'a prins bine de fire (2).

Procedeul se cunoaște și prin jud. Suceava (3).

Prin Bucovina, *borșul* se pune la foc și când începe să se încălzească, se adaugă cu o găoace de nucă *piatră de brâie*, iar când amestecul acesta începe să fiarbă, se pun și sculele. După fierbere urmează uscarea (4).

7. Lulachiu, usuc și leșie.

Prin jud. Prahova, pentru a pregăti culoarea albastră din aceste substanțe, se ia *usucul* și se toarnă într'un vas de lemn care are pusă pe fund *cenușă*. Usucul se toarnă fiind fierbinte, și în urmă se pune și *lulachiul* numit și *piatră albastră*, *piatră de fote* sau *albastru de Prusia*. Astfel se lasă amestecul acesta trei zile, ca să se plămădească bine. Firele se pun numai după aceasta; aici se lasă să stea o zi și o noapte, când se scot și se usucă. Dacă culoarea nu este cea dorită, se mai pun odată. «În această preparațiune se introduc firele de lână, din cari se fac fote albastre, vârgi albastre la fote, velințe, cadrilaturi, brâne și altele» (5).

Prin jud Dolj, «în *usuc*, după ce s'a pus în căldare, se pune *cenușă* de lemn bine arsă, sau chiar *spuză* de foc; apoi

(1) Comunic. de N. I. Munteanu, com. Balintestii. Lupescu și Teodorescu, *loc. cit.*, p. 255.—Barzeanu, *loc. cit.*, p. 232.

(2) Comunic. de d-l Gh. Mândru din Căpotești-Balotești.

(3) Împărt. de Aglaia P. Mitocariu, com. Bogdănești.

(4) Marian. *Cromatică*, p. 27.

(5) Moraru, *loc. cit.*, p. 203.

se strecoară această leșie, în vasul pregătit de albastru; se pune *fasolă* arsă și *usturoiu* cople, pentru a grăbi descompunerea leșiei, și așa se lasă 7—10 zile la căldură de odaie sau afară la soare, până se împute, după care se freacă lula-hiul și apoi se introduc materiile de colorat albastru» (1).

8. Lulachiu, zăr și apă tare.

Prin Bucovina se pulverizează *piatră albastră* și peste ea se toarnă *apă tare*, făcând astfel un amestec ca *grosciorul*. Într'alt vas se fierbe *zăr* și în acesta se pune pomenitul amestec și apoi sculele de lână, unde se poartă cu un bețișor ori cu mâna ca să se moaie bine. După aceasta se scot și se întind la uscare. Operația se repetă, dacă este nevoie (2).

II. LULACHIU ȘI ANIN.

Lulachiu, anin, leșie și calaican.

Coloarea albastră închisă, se dobândește prin jud. Dolj, văpsindu-se mai întâiu firele în albastru cu lulachiu și leșie, cum am arătat la punctul I. 2. După aceasta se fierbe puțină coajă de *anin* cu prea puțin calaican. În lichidul ce se dobândește, se moaie repede materiile făcute albastru, și apoi se scoate afară, căci dacă s'ar ține acolo mai mult, ele s'ar înegri. «Albastrul închis îl prepară țărani pentru coloratul găietanilor de lână dela *Iuslugi*, *ițari*, *șube*, etc.» (3).

III. LULACHIU ȘI SOPON.

Lulachiu, sapon și leșie.

Prin Transilvania, și anume pe Valea Someșului, din substanțele arătate se pregătește coloarea albastră în chipul următor: «Pentru un kgr. lână, fierbem o jumătate de oră 6 litri de apă, cu jumătate litru *cenușă* și 10 gr. *sapon* de haine. Leșia aceasta preparată o strecurăm într'un vas de pă-

(1) Barzeanu, *loc. cit.*, p. 232.

(2) Marian, *Cromatica*, p. 26.

(3) Barzeanu, *loc. cit.*, p. 231—232.

mânt și o așazăm la un loc căldicel. Legăm într-o cârpă *piatră de brâie* de 60—70 fileri și o punem în leșia respectivă. În fiecare zi strângem ușor între degete legătura aceasta în decursul celor 6-7 zile, până când adică s'a dizolvat așa, pe încetul, toată piatra. Punem apoi în această vâpseală lâna ce voim a colora și o lăsăm iarăș 6—7 zile, învărtind-o bine în fiecare zi odată, de două ori; astfel vom avea cel mai frumos și mai trainic albastru» (1).

IV. LULACHIU ȘI SCORȚIȚĂ (2).

Lulachiu, scorțiță și borș.

Prin Bucovina se pune în *borșul* căldicel puțină *scorțiță* și *piatră albastră* (14--20 gr. la cofa de borș) și apoi vasul se așează la soare ca să se *înfloare*. Aici se mestecă veșnic. Nu se face decât o singură înflorire, după care urmează uscarea sculelor la umbră (3).

V. LULACHIU ȘI ȘTEVIE.

Lulachiu, ștevie, piatră acră și usuc.

«Se iea rădăcină de *ștevie*, se spală bine, apoi se rade ori se taie în bucăți mici, se pune într'un vas cu apă și se fierbe bine. Apoi se pune puțină *piatră acră* în vas și se bagă totul acolo. Se lasă până se prinde culoarea de fire. În timpul acesta, culoarea albastră să fie preparată mai dinainte astfel: se iea *usuc* de oaie (apă cu care se opărește lâna de oaie), se pune într'un vas pe foc și numai se încălzește puțin, până se *acrește*. În timpul când este la încălzit usucul, se iea *vinețala* (un fel de piatră vântată), se pune într'un săculeț de pânză, se pune în usucul de pe foc și se freacă mereu cu mâna, spre a se topi vinețala. După aceas-

(1) M. E. Pioraș în *Familia Română*, an, 1908, no 8 - 9, p. 22.

(2) Panțu. *op. cit.*, p. 13: *Băcan, scorțiță* (Bucov.), *Haematoxylon campechianum* L.

(3) Marian, *Cromatică*, p 25 26.

ta se pune tortul acolo, în vas, și se ține cam o zi și o noapte. Firele se colorează în albastru închis și nu iese» (1).

VI. LULACHIU ȘI LEMN CÂNEȘC.

Lulachiu, lemn cânesc și rachiu.

Se pun și se fierb *beldii de lemn cânesc*, se scot afară și în zeama care a ieșit, se pune *piatră acră*, multă, în *rachiu*. După aceasta se pun și sculele și se fierb la olaltă, cam jumătate de ceas. Coloarea dobândită este cea *mierie albastră* (2).

VII. SINEALĂ.

1. Sineală și borș.

Din aceste substanțe se dobândește culoarea albastră prin jud. Suceava, după cum am văzut la I. 6 (3).

2. Sineală, borș și apă tare.

Se pune într'un vas la fiert *borșul*, care are gustul celui ce se folosește la mâncare. În acest timp se freacă într'o strachină *sineala* cu dosul lingurii, turnându-se deasupra *apă tare*, însă nu prea multă, căci *ard* torturile. După aceasta se pune sineală în borș și peste aceste firele ce urmează a se colora (4).

3. Sineală, zăr și piatră acră.

Se încălzește *zărul* de vacă într'un vas și apoi se pune *sineală* ca să se dizolve. După ce *zărul* s'a înălbăștrit frumos, se pun firele cari urmează a se înălbăștri, preserându-se pe deasupra cu puțină *piatră acră* pisată. Firele se freacă în mâni câtvă timp, după care se lasă ca să stea

(1) Culegere din com. Ceacu, jud. Ialomița, împărt. de d-l St. Popescu.

(2) Marian, *Cromatică*, p. 26-27.

(3) Culegere dela Maria I. Griuțescu, Broșteni-Suceava. — Vezi aici, p. 71.

(4) Culegere din Vicovul de sus, Bucovina, împărt. de d-l P. Cârștean.

la căldură o zi și o noapte. Când se vede că au prins bine coloarea albastră, firele se scot, se spală și se pun la uscare.

4. Sineală, usuc și leșie.

Prin jud. Covurluiu se toarnă *usucul* peste *cenușă* și se lasă astfel trei zile la loc cald; după aceasta se scurge într'alt vas, se pune la foc de se încălzește și în acest amestec de usuc și leșie caldă, se pune *sineală* într'o petecuță, ca să se moaie și să se scurgă cu încetul sau prin frecarea peticuții cu sâneală, în mâni. După aceasta se pun firele și se fierb până ce dobândesc coloarea dorită (1).

În deobște, dacă se pune sineală pe jumătate sau numai o a treia parte, ca la albastru, se capătă un albastru deschis numit *avaiu* (2).

Prin jud. Suceava, sineala se leagă într'o cârpă și se pune într'un vas unde este usuc; acolo se lasă aproape o săptămână. După aceasta se pun firele, se lasă două zile și apoi se scot și se pun la uscat. Operațiunea aceasta se urmează de mai multe ori, până când firele dobândesc o culoare frumoasă (3).

5. Sineală și leșie.

Prin jud. Putna se fierbe *sineala* de rufe în leșie până ce dă bine în clocote și apoi se pun firele albe. Pe foc se țin la fiert cam un ceas. După aceasta se scot, se clătesc și se pun la uscat (4).

6. Sineală și leșie¹ măr și piatră acră.

După ce firele au dobândit culoarea ca la punctul 5, se moaie în zeamă de măr (zeamă dobândită fierbând coajă de măr) împietrită cu *piatră acră*. Culoarea ce se dobândește

(1). Culegere din com. Gănești.

(2) Salviu, *loc. cit.*, p. 286.

(3) Culegere din com. Broșteni

(4) Culegere din com. Balotești.

este foarte frumoasă. Muiarea nu trebuie să fie mult, căci firele se înverzesc (1).

7. Sineală și usuc.

Coloarea se pregătește și coloratul se face întocmai ca și la *lulachiu* și *usuc*, I. 4. Sineala se cumpără în bulgări sau coli de hârtie (2)

8. Sineală, vitriol și piatră acră.

Prin jud. Covurlui se fierbe mai întâiu apa și într'însa se pune *sineală*, care a fost muiată mai întâiu în *vitriol*. După această se pune *piatră acră* și se mestecă bine ca să se topească, și în urmă se introduc firele, mestecându-se iarăș. Apoi se scot și se usucă. Sineala și vitriolul se pregătesc în proporțiile: 2 dr. sineală la 2 $\frac{1}{2}$ dr. vitriol; la o oacă de fire, ajung 10 dr. sineală.

Coloarea *avaie*,—albastră deschisă,—se dobândește la fel, dacă sineala se pune pe jumătate numai, sau chiar și o a treia parte (3).

9. Sineală, usuc, urină și piatră acră.

Dacă, de pildă, gospodina vrea să boiască 5 ocale de lână, iea *sineală* de vr'un leu și *piatră acră* de un leu și jumătate. Se pune într'un vas spurcat *usuc* de oaie, sineală, piatră acră și *urină*. Înainte de a fi puse în căldare, sineala și piatră acră se pisează bine. După aceasta vasul cu aceste amestecuri se pune pe foc moale,—astfel ca să nu fiarbă amestecul, ci numai să stea neconținut aproape fierbinte. După ce se vede că s'au topit sineala și piatra acră, atunci se pune în vas lâna sau lucrurile cari urmează să se boiască. Astfel aceste lucruri se lasă să șadă în vas o zi întreagă; sub vas, în acest timp, trebuie să *mijească* un foc

(1) Culegere din com. Balotești.

(2) Lupescu, Teodorescu, *loc. cit.*, p. 254.

(3) Salviu, *loc. cit.*, p. 285—286.

moale. După aceasta se scoate lâna, se spală în leșie caldă și se usucă (1)

10. Sineală, potasă, var, urină și leșie.

Prin jud. Putna se ia *urină* și se fierbe într'un vas până când se limpezește singură și nu mai face spumă pe deasupra. Când se umflă, se pune urină rece ca să nu dea în foc. Când se crede că a fieri îndeajuns, se dă jos de pe foc și se lasă să se așeze, adică să se limpezească cam un ceas. În acest timp toate materiile streine mai grele se lasă la fund. În urmă, urina se scurge într'un vas cu binișorul, punând în acest vas puțin praf de *potasă*, iar spre «a o întâri—urina—mai tare», se aruncă și o lingură de *var* nestâns. După aceasta se toarnă *sineală*, care a fost mai întâi dizolvată în leșie la loc cald timp de 12 ore. Materia care trebuie să se pună apoi, se îndeasă bine, ca să cuprindă vopseaua și se fierbe cam 3 ore, când se scoate la aier din când în când și iar se pune în vas. La sfârșit se spală și se usucă. «Această colorare, preparată în urină, e mai durabilă, însă se prepară mai greu» (2).

VIII. SINEALĂ ȘI ȘTEGHIE.

1. Sineală, șteghie, usuc și piatră acră.

Prin jud. Covurlui se scot rădăcinile de *șteghie*, se curăță bine de pământ, se pisează și rădăcina se fierbe bine. După această se scoate *hoslochina* și zeama se împietrește cu *piatră acră*. Când și această s'a topit bine, se pun firele și se fierb până când se vede că s'au colorat frumos. După ce se scot de aici, se pun la svântat cu încetul și când s'au uscat bine, se pun în *usuc* de lână, în care s'a dizolvat *sineală*. Sineala legată într'o cârpă, a stat în acest usuc 3—4 zile sau chiar și mai mult, după cât este de cald. Boirea aceasta se face de obicei afară, vara, căci usucul și cu sineala dau un miros urât (3).

(1) Culegere din com. Bogdana, jud. Tutova, comunic. de d-l N. I. Antonovici.

(2) Balaban, *loc. cit.*, p. 267.

(3) Culegere de la d-na Sarița Dragomir, com. Fârțânești.

2. Sineala, șteghie, usuc, leșie și piatră acră.

Prin jud. Putna «se sapă rădăcina de *șteghie* și se curăță de coajă cu cuțitul. Așa curățită, se pune într'un vas (ceaun) până ce se umple mai mult de jumătate. Peste această rădăcină se toarnă apă limpede de râu, până ce se acopere bine, trecând de ea în sus cu 10 cm. Apoi se pune ceaunul pe foc și i se dă foc de fierbe până ce stratul de apă de deasupra rădăcinilor a scăzut, și rădăcinile s'au făcut albe, adică a ieșit tot sucul din ele. După aceasta se ia ceaunul de pe foc, se scurge zeama din rădăcini într'alt vas și se lasă de se răcește. În această zeamă se pune lâna așezând-o bine ca s'o acopere și așa se lasă 12 ore. În acest timp se pregătește *usucul* de lână. Acest suc se obține astfel: lâna se spală în apă fierbinte și acea apă, în care s'a spalat lâna, e sucul de lână. În acest suc se pune *sineală*, bulgăr, după ce mai întâiu s'a sfărâmat și legat într'o petecă. Sineala se pune de un franc sau ca o portocală la 4 cufe de apă. Acest suc se fierbe bine și apoi se lasă de se răcorește, după care lâna se scoate din zeama de șteghie, se stoarce și se pune în sucul de lână unde se lasă 12 ore, după care se mai zolește (se freacă în mâni) și se ridică nestoarsă, punându-se pe o culme, deasupra vasului cu vâpseă, la aier și mai zbicindu-se, se pune din nou în vas, o mai zolește și o mai lasă 6 ore lângă foc, să fie sucul cald, după care iar o zolește și scoate la aier pe culme. Și așa se scoate de 3 sau 4 ori, până când vâpseaua s'a prins bine și e frumoasă. Ca să fie durabilă această coloare, să nu se spele sau să-și piardă frumuseța ei, se împietrește, adică se spală lâna în *leșie* tare în care se pune și puțină *piatră acră*. Apoi se stoarce și se usucă, după care colorarea e terminată» (1).

IX. VIORELE (2).

Vioarele și piatră acră.

Prin jud. Tutova și Tecuciu se culeg o mare câtime de

(1) Balaban. *loc. cit.*, p. 259-260.

(2) Panțu, *op. cit.*, p. 330: *Vioarele, găurele, ghiorele* (Mold.), *giorele* (Trans.), *viorică* (Mold.), *zambilă* (Oltenia), *zambilă de câmp*, *Scilla bifolia* L.

flori de viorele, cari se desprind numai ele singure, de pe *picioarele* lor. Florile se fierb bine în apă curată, iar zeama se împietrește, fără a scoate florile fierte. Când se vede că amestecul acesta are o înfățișare albastră stânjinie, se pun într'însa sculele de lână, dar mai ales de bumbac, cari urmează să se văpsească. Vasul se dă odată în clocot și apoi se dă jos și se ține la răcoare.

Coloarea albastră deschisă care se dobândește, slujește mai ales la făcutul mijlocurilor de flori la covoare, iar bumbacul se folosește în locul arniciului albastru la cusutul cu *pui* (1).

X. BRĂNDUȘĂ.

Brândușă, zăr și piatră acră.

Prin jud. Suceava «se culeg florile cele mai tari colorate de brândușă de toamnă și de primăvară, se fierb de verzi și în zeama scursă de resturi, se moaie sculele și apa se împietrește.

Pe valea Bistriței și prin munții Sucevii, babele obișnuiesc a face împietrirea după ce s'au colorat lănurile și s'au clătit în apă curată. Numai la galben și mai ales când se fac ouă în gălbinile, se împietrește mai întâiu zeama și apoi se cufundă în ea ceea ce avem de îngălbenit. Prin Bogdănești, Spăcorești, Boroaia ș. a., jud. Suceava, mai întâiu se împietresc sculele în *zăr* cu *piatră acră* și apoi se pun în culoare (2).

XI. BOIA.

1. Boiă, borș și piatră acră.

Aproape pretutindeni se cumpără din târg *boiă* sau *anilin* albastru, stânjinu sau altfel, se plămădește în *borș* și apoi această *plămădire* se toarnă tot în borș calduț, după ce a fiert; în amestecul acesta, se țadaogă și *piatră acră* și apoi firele cari fierb până dobândesc culoarea dorită (3).

(1) Comunic. de d-l I. V. Nistor. I'raja-Tutova.

(2) Lupescu, Teodorescu, *loc. cit.*, p. 246.

(3) Culegere din com. Docani-Tutova și Naziru-Brăila.

În jud. Covurlui «când de pildă firele ies prea stânjinii, *înecale*, se presoară cu *cenușă*, după scoatere, iar după 2—3 ore, se spală și se usucă» (1).

2. Boiă, apă tare și rachiu.

Prin Bucovina, *boiăua de lîrg* se pune în apă caldă, după plămădire, și în rachiu, și pentru ca să fie trainică, i se mai adaugă și *apă tare* (2).

(1) Salviu. *loc. cit.*, p. 286.

(2) Voronca, *op. cit.*, p. 1102.



CAPITOLUL III

COLOAREA VERDE PENTRU FIRE

I. RĂCHIȚICĂ.

Răchițică și usuc.

Prin jud. Suceava se dobândește o culoare verde din zeamă de *răchițică*, dacă se *făluește*, adică se amestecă cu *usuc de lână laie*. Usucul, mai ales de lână laie, se dobândește opărind cu *uncrop*,—apă ce începe să fiarbă,—lâna nespălată (1).

II. RĂCHIȚICĂ ȘI ALIOR.

Răchițică, alior și piatră acră.

Pomenim numai aceste șire ce ne vin dintr'un sat din jud. Suceava: «Verdele se capătă din fierberea *răchițicăi* și *aliorului*, și *piatră acră*» (2).

III. DROGHIȚĂ.

1. Droghiță și borș.

Prin jud. Suceava se folosește *droghița* cu tot, cu floare și frunză, după ce mai întâiu a fost culeasă pe vremea când înflorește și apoi a fost uscată la umbră. Pusă într'un vas spoit, droghița se fierbe o zi întreagă numai în apă *îndoită* cu *borș*, adăogându-se apă sau apă cu *borș*, atunci când

(1) Culegere din com. Bogdănești.

(2) Comunic. de d-l P. Herescu, învăț., com. Găinești.

vasul scade. După ce zeama s'a făcut verde, atunci când e «hăt fierbincioară», se pun înlăuntru sculele și se lasă până la două ore, după care se scot, se usucă la soare și iar se pun în zeamă verde. Lucrul acesta urmează până când capătă o culoare verde frumoasă. Boiaua aceasta, făcându-se numai vara, zeama se păstrează caldă cât stau firele în ea, expunându-se vasul la soare (1).

Dacă în loc de *lână laie* s'ar pune lână albă, s'ar dobândi un *verde burătăciu*, adică un verde în culoarea buratecului.

2. Droghiță, borș și piatră acră.

Tot prin aceste părți se dobândește din substanțele arătate o culoare verde închisă, dacă se boesc ca la punctul 1 sculele de lână laie, până ce se fac frumoase. Când gospodina este mulțumită, împietrește aceste scule în apă caldă, în care s'a topit *piatră acră* (2).

IV. DROB.

1. Drob (drobușor) și borș.

Prin aceleași părți, verdea obișnuit și verdea burătăciu se pregătește și colorarea se face din aceste substanțe, întocmai ca și la III. 1, înlocuindu-se droghița prin *drob*.

2. Drob, borș și piatră acră.

Prin aceleași locuri, din aceste substanțe se dobândește verdea închis întocmai ca la III. 2, înlocuind droghița cu *drob* (3).

V. NUC (3) ȘI ANIN.

Frunze de nuc, amente sau coajă de anin și piatră acră.

Prin județul Prahova se fierb *frunzele de nuc* cu *amente* sau *coajă de anin*, se freacă apoi bine între palme, ca să

(1) Lupescu, Teodorescu, *loc. cit.*, p. 245.

(2) *Ibidem*.

(3) *Ibidem* p. 247.

(4) *Juglans regia* L.

iasă din ele toată materia colorantă, și după ce zeama s'a împietrit în *pialtră acră*, se pun firele cari se boesc și dobândesc o față untdelemnă foarte plăcută (1).

VI. DEDEȚEI (2).

Prin județul Putna se căpătă mai de mult coloarea verde din *dediței*. Procedeul însă s'a pierdut (3).

VII. LULACHIU.

1. Lulachiu și vitriol.

Prin județul Romanați, mai ales când gospodiniile au de vopsit mari cantități de lănuri albe, pisează *lulachiul* mărunț și apoi îl pun cu încetul în apa ce clocotește pe foc, mestecând mereu ca să nu se facă gogoloașe. Când zeama s'a înălbăstrit bine, se dă *luciu* sau vasul de pe foc și în el se toarnă cu încetul, cu o lingură, *vitriol*. Îndată coloarea albastră din lăciu începe să se schimbe în verde. Vasul se pune din nou pe foc și se amestecă înainte. În acest timp se încearcă lichidul și dacă verdele nu este îndestul de pronunțat, se mai pune lulachiu pisat și la nevoie și vitriol. Dacă se întâmplă și nu se mai află, se urmează cu fierberea; astfel coloarea se închide de la sine. Lănurile se pun și se fierb foarte puțin, sau chiar nu se fierb de loc, dacă lichidul este fierbinte. După colorare se scot și se usucă. Dacă cumva coloarea este prea deschisă, se mai pun lănurile odată (4).

Aproape tot astfel se procedează și prin județul Dolj. Pe acolo acest «mod de obținere al verdului închis se practică mai mult de boiangii și *boiangeresele* din sate».

Probabil că tot astfel se urmează și prin județul Mehedinți pentru culoarea verde ca și pentru *havaiu* și *fistichiu* (5).

(1) Moraru, *loc. cit.*, p. 191.

(2) Panțu, *op. cit.*, p. 84: *Dediței, adormițele, dedeței, dediță*, (Bucov.), *dedițe* (Bucov.), *sisinei*, (Banat), *suflețele, vânturele*, (Banat). *Anemone Pulsatilla* L., *Pulsatilla vulgaris* Mill.; „Această plantă o întrebuințează Româncele noastre la colorat”.

(3) Impărt. de d-na Maria I. Ciocârlan, învăț. com. Păunești.

(4) Culegere din com. Flămânda.

(5) I. Ionescu dela Brad, *Agricultura rom în jud. Mehedinți*, Buc. 1868, p. 694.

2. Lulachiu, zăr și piatră acră.

Se pisează *lulachiul* și se fierbe până la 3 ceasuri cu zăr de vacă, după care se presară și puțină piatră acră. În urmă se pun și firele și se dau în clocot. După aceasta se dă vasul jos, se lasă să se răcorească și în urmă se ieau firele la frământat în palme. După frământare se lasă în vas la căldură, ca să stea trei zile, după care iar se frământă, se spală și se usucă. Coloarea ce o capătă firele este cea verde albastrie spălăcită (1).

Zerul de vacă e mai bun decât cel de oaie, căci înlesnește dobândirea unei colorii mai mândre (2).

VIII. LULACHIU ȘI ȘOLDEALĂ.

1. Lulachiu, șoldeală și piatră acră.

Prin județul R.-Sărat, dacă se iea câte puțin din aceste substanțe și se fierb bine, dacă apoi se umple cazanul și în el se bagă firele, se dobândește un lichid în care punând lână albă, aceasta dobândește o culoare verde bătând în alb, numită *cederie*.

2. Lulachiu, șoldeală, piatră acră și usuc.

Prin județul R.-Sărat se iea la o oacă de lână, o litră de *șoldeală* și câte 25 dramuri de *lulachiu* și *piatră acră*. Se face mai întâiu zeamă albastră din *usuc* și *lulachiu*, și într'în-sa se pune și se fierbe bine, *șoldeală* și *piatră acră*. După ce se fierbe bine, se umple cazanul cu apă, se pune *lulachiu* până se face verde, și apoi se fierb și firele, până când apa rămâne incoloră. Dacă în zeama acestui fel de verde se mai adaogă *șoldeală* și *piatră acră*, și se fierbe bine, se capătă o culoare mai gălbuie numită *prăzulie*, în care se boesc lănu-rile.

(1) Culegere din com. Popești. jud. R.-Sărat.

(2) Culegere din com. Zorleni, jud. Tutova.

3. Lulachiu, șoldeală, piatră acră, calaican și piatră vânătă.

Pentru dobândirea colorii untdelemnii din aceste substanțe, se ia de fiecare oacă de fire o litră de *șoldeală*, care se fierbe în zeama ce rămâne de la *prăzuliu*. Apoi se pune câte 25 dr. de *piatră vânătă* și puțin *calaican*, și în acest lichid se pun firele (1).

IX. SINEALĂ ȘI ȘOLDEALĂ.

1. Sineală, șoldeală și borș.

Prin județul Neamț se culege *șoldeală*, se usucă, și la vreme se fierbe în *borș* proaspăt, până când zeama se îngălbenește bine. După ce șoldeala a fiert, se scurge zeama și în ea se pune *sineală* plămădită în apă, și numai după ce se amestecă bine, se pun și firele ca să se înverzească. Zeama însă trebuie să fie ferbinte. În acest lichid firele stau cam între 2 și 3 ore, după care se scot, se spală în apă rece și se usucă (2).

Procedul se cunoaște și prin jud. Suceava, și se face întocmai ca la III. 1, numai că se adaugă în zeamă și *sineală* (3).

2. Sineală, șoldeală, vitriol și piatră acră.

Prin jud. Covurlui, se fierbe mai întâiu *șoldeală* în apă, bine, până ce se dobândește culoarea galbenă, se împietrește apoi și după această, în amestecul format, se toarnă *sineală* plămădită în *vitriol*. După aceasta, se pun înlăuntru lămurile toarse sau țesute și se fierb până când se înverzesc bine (4).

3. Sineală, șoldeală, vitriol și cositor.

Prin jud. Pufna se fierbe bine *șoldeala* în apă, iar în zeama care rezultă, scursă într'un alt vas, se pune *vitriol* cu *sineală*, câte o lingură la oacă. Amestecul de *sineală* și *vitriol*, se

(1) Pentru aceste punte, Rezescu, *loc. cit.*, p. 220–223.

(2) Culegere din P.-Neamț.

(3) Dict. de Casandra lui Gh. On. com. Bogdănești, jud. Suceava.

(4) Salviu, *loc. cit.*, p. 255.

face în proporția 1 4. Vitriolul însă «e muiat cu *cosilor*, spre a i se muiă puterea de a arde». Amestecul acesta se bate cu un băț și apoi se pune înlăuntru și lâna ; această se fierbe până când se face verde frumoasă, când se scoate și se pune la uscat (1).

4. Sineală, șoldeală, piatră vânătă, vitriol și cenușă.

Prin jud. Covurluiu se fierbe *șoldeală* în apă, zeama se strecoară și primește *piatră vânătă*, -- o litră la ocaua de fire. *Sineala* muiată mai înainte în *vitriol*, se mestecă bine și apoi se pun lucrurile la fiert. Când sunt aproape gata, se adaugă și *cenușă*, spre a le înverzi puțin (2).

X. SINEALĂ ȘI MĂR DULCE.

Sineală, măr dulce și piatră acră.

Prin județul Tecuciu se culege coarjă tânără de *măr dulce*, se fierbe bine în apă până când se capătă gălbențele, se scurge zeama într'un vas deosebit, se împietrește cu *piatră acră* mărunț pisată și apoi se pune în ea *sineală*. Sineala se sfarmă mai întâiu, se pune în strachină câteva linguri de gălbențele și se amestecă bine, până când se face ca un fel de turtă, și apoi adăogând mai multe gălbențele, se face un terciu care se pune în vasul cu gălbențele mestecându-se. Aici se pun lânurile albe și se fierb până când se fac verzi, foarte frumoase (3).

XI. LULACHIU ȘI MESTEACĂN.

Lulachiu, mesteacăn, vitriol și piatră acră.

Prin jud. Prahova se pune *lulachiu* într'un vas și peste el se toarnă *vitriol* ca să se plămădească dela 2--4 ore. În acest timp se fierbe apa pe foc, și când apa clocotește se toarnă lulachiul plămădit și se mestecă bine. Aici se vâra

(1) Balaban. *loc. cit.*, p. 265.

(2) Salviu. *loc. cit.*, p. 284.

(3) Culegere com. Țepu. jud. Tecuciu.

lucrurile cari se pun de boit, lăsându-le să stea acolo o zi și o noapte, după care se scot și se usucă. După ce s'au uscat, «se pun la fierț într'o altă căldare sau cazan în care se pune un rând de *frunze de mesteacăn* și un rând lucruri ce voim a coloră. Peste acestea se prësură puțină *piatră acră*, iar peste acestea toate, se toarnă apa în care se plămădisse frunză de mesteacăn»; vasul fierbe până la 2 ore și jumătate, după care lucrurile se scot, se clătesc și apoi se pun la uscare (1).

XII. MESTEACĂN ȘI LEMN VERDE.

Se cumpără dela negustori *lemn verde* și se amestecă cu de patru ori mai multă frunză de *mesteacăn*. Într'un vas se pune un rând de lucruri care urmează să se boiască și un rând din amestecul pomenit. Vasul se umple cu apă, se pune pe foc și se fierbe până la 3 ore, după care lucrurile se scot și se pun la uscare. Coloarea care se dobândește este verde ca iarba(2).

*

Până aici am înșirat diferitele rețete unitare. Iată acum felul cum se face coloratul lucrurilor galbene în verde:

XIII. GALBEN.

1. Galben+usuc și piatră acră.

Prin Bucovina se fierbe *usucul* de lână curățându-se spuma care se face pe deasupra. Se pune în el puțină *piatră acră* și apoi se moaie în lichidul format *călepele* galbene. Coloarea ce-o dobândesc este cea verde închisă.

Dacă firele ar fi portocalii, verdea ce se capătă ar fi deschis (3).

2. Galben borș și leșie.

Tot prin Bucovina, după ce se fac firele galbene cu droghiță, piatră acră și aluat, «se scoate *caleapul* din droghiță

(1) Moraru, *loc. cit.*, p. 204 – 205.

(2) *Ibidem*, p. 205.

(3) E. N. Voronca. *Datinile*, p. 1102.

il pui în *borș*, apoi faci *leșie iute* și-l porți cu mâna, sbătându-l, și îndată se face verdele cel mai frumos (1).

XIV. GALBEN+LULACHIU.

1. Galben+lulachiu și leșie.

Firele făcute galbene din zerdiceafă și piatră acră, după ce se usucă, se pun în albăstrăle făcute din lulachiu și leșie, muindu-se, frecându-se bine în mâni și uscându-se îndată. După uscare se spală în apă rece și iar se usucă. Dacă verdele nu este destul de frumos, firele se mai moaie odată se usucă, se spală și iar se usucă. Firele nu trebuie lăsate mult în galbenele, căci se închid curând (2).

Prin Bucovina, după ce se face *leșie* din cenușă într'o oală, se scurge în alt vas și se lasă de se limpezește bine. Apoi se pune în ea *piatră de brâie* pisată mărunț și când acest amestec începe a fierbe, se pun în vas și firele de lână cari mai înainte au fost vopsite *mieriu*. După vopsire, firele se scot și se pun la uscare, fără a se mai spăla (3).

2. Galben lulachiu și urină.

Prin jud. Suceava se pare că gălbenelile de răchițică se amestecă cu albăstrăle de *lulachiu* și *urină*. «Albastrul de *piatră de brâie* trebuie să fie cu piatră de brâie *sburată*», adică să se coloreze puțin.

3. Galben+lulachiu, usuc și piatră acră.

Aceleași spuse ca la punctul 2, pentru jud. Suceava (4).

Prin jud. R.-Sărat, după ce firele se fac galbene 'cu droghiță, borș și piatră acră, se încălzește *usucu*¹, se disolvă într'însul *lulachiu* și *piatră acră* și în lichidul ce se dobândește, se vâra firele. Acestea stau o zi și o noapte în usuc,

(1) Voronca, *op. cit.*, p. 1100.

(2) Culegere din com. Docani, jud. Tulova.

(3) Marian, *Cromatică*, p. 39-40.

(4) Lupescu, Teodorescu, *loc. cit.*, p. 254.

după care se scot, se *înfloresc* și se mai vâără odată. După aceasta se scot, se spală în leșie și firele rămân verzi (1).

4. Galben+lulachiu, cenușă și sopon.

Pe valea Someșului se fac mai întâiu firele *galbene aurii*, din scoarță de măr acru sau vârfuri de salcie cu piatră acră, și după ce se zvântă puțin, se pune în albăstrălele din *lulachiu*, *sopon* și *cenușă*. În aceste albăstrăle firele stau până ce vor dobândi culoarea verde închisă foarte frumoasă (2).

5. Galben+lulachiu, zăr și piatră acră.

Prin jud. R.-Sărat se fac firele galbene obișnuit cu șofran(3), și apoi se pun în *lulachiu*, *zăr* și *piatră acră* și se freacă bine între palme. După aceea se lasă cam o oră să stea la căldură și apoi se freacă din nou, se clătesc și se pun la uscare. Verdele ce se dobândește este foarte frumos.

Dacă galbenul este dobândit cu șteghie, verdele este mai prost.

XV. GALBEN+SINEALĂ

1. Galben+sineală și leșie.

Dacă se fac firele galbene cu măr și piatră acră, se vâără în *albăstrăle de sineală și leșie* și se dă în clocot, se capătă un *măsliniu* frumos (4).

2. Galben+sineală, usuc și leșie.

Prin jud. R.-Sărat «se boesc firele mai întâiu galben, apoi se surge *usucul* de pe *cenușă* într'o căldare. Usucul trebuie să fi stat pe *cenușă* cel puțin trei zile. Se încălzește apoi usucul și se sfarmă în el *sineală*, care trebuie să fi stat într'o petecuță, în usuc, ca să se moaie. După ce s'a sfărâmat

(1) Rizescu. *loc cit.*, p. 220.

(2) E. M. Pioraș în *Familia română* cit., no. 10. p. 17.

(3) *Curcuma longa* L.

(4) Culegere din com. Balotești, jud. Putna

sineala în căldarea cu usuc, se moaie sculele, se pune vasul la căldură, -pe vatră sau cuptor, dacă cuptorul e cald,—și se lasă 2–3 zile, în care timp se întorc de mai multe ori. În urmă se scot, se spală și se usucă». Cu cât va fi mai multă sineală, cu atât și firele vor fi mai verzi. «*Usucul* se obține astfel: se pune lâna așa cum se tunde de pe oaie în o albie, se clocotește apa și se toarnă peste lâna; apoi se acopere cu o velină ca să stea înădușită. După ce lâna s'a răcorit cât poți să umbli cu mâna prin ea, începi a o frecă în mâni până se spală toată murdăria și grăsimea de pe ea. Apoi zeama se scurge într'un vas (putină), se pune puțină cenușă într'însa și se păstrează așa. Atunci se zice că «usucul stă pe cenușă», fiindcă cenușa se așează la fund,— ori se zice că este amestecat cu leșie. Cu cât usucul e mai vechiu, cu atât e mai bun. Acelaș usuc poate servi de mai multe ori la boit.

Dacă o femeie a făcut usuc, apoi îl împrumută dela casă la casă, până se împrumutează de tot» (1).

3. Galben+ sineală, usuc și piatră acră.

Prin jud. Putna, după ce lâna s'a boit în găbenele (coață și mugur de măr pădureț, piatră acră și leșie tare), se pune în *suc* de lâna, în care se pune cam 6 dramuri de sineală la 3 cofe de usuc și ca de 5 bani *piatră acră*, lăsându-se în urmă vasul lângă foc ca să stea la căldură o zi și o noapte. După acest timp, lănețurile se scot, se spală în apă limpede și se pun la uscare. Verdele ce se dobândește este foarte frumos (2).

XVI. GALBEN + BOIA VERDE.

Galben+boia verde, oțet și borș.

Prin Bucovina se plămădește *boiaua verde* în *oțet* și apoi se fierbe în *borș*. În lichidul astfel format se pun călepele galbene și se fierb până capătă culoarea verde (3).

(1) Salviu, *loc. cit.*, p. 273 -- 4 și 284 5.

(2) Balaban, *loc. cit.*, p. 265.

(3) Voronca, *op. cit.*, p. 1102.

XVII. ALBASTRU+PĂDUREȚ ACRU ȘI SORA SOARELUI (1).

Albastru+pädagog acru, sora soarelui și piatră acră

Se fierbe scoarță uscată sau verde de *pădureț* și zeama se împietrește cu *piatră acră* pisată. După ce s'a mai răcorit, în zeamă se pune sămânță neagră de *soarea soarelui* și apoi se așează din nou la fiert. Când amestecul acesta dă în fiert, se pun și sculele albastre (2).

XVIII. ALBASTRU+PĂDUREȚ ȘI RUJĂ INTUNECATĂ(3).

Albastru+pädagog acru, rujă întunecată și piatră acră.

Coloarea se dobândește și coloratul se face înlocmai ca și la XVII, numai că în loc de floarea soarelui se pun *ruji* întunecate. Coloarea este mai frumoasă.

XIX. ALBASTRU+MĂR, DROGHIȚĂ ȘI MAC (4).

Albastru+măr mistreț, droghiță, mac de grădină și piatră acră.

Se pune într-o oală mare un rând de *droghiță*, unul de *măr mistreț* și apoi sculul preparat cu *piatră acră* pisată și așa mai departe, se umple oala cu apă, se lasă până când droghița și mărul mistreț se moaie și apoi se pune la fiert. În acest timp se ia *cenușă de mac de grădină*, se scurge zeama din scule peste ea și se face un fel de leșie în care se moaie repede câte un scul din oală, și apoi se pune în apă rece, ca să se stâmpere și să nu se *serbezească*. În urmă sculele se spală și se usucă (5).

(1) Panțu. *op. cit.*, p. 100 : *Floarea soarelui, liliea soarelui* (Maced.). *soarea soarelui, sora soarelui, Helianthus annuus* L.

(2) Marian, *Cromatică*, p. 38 - 9.

(3) Nu putem preciza numele științific al *rujei întunecate*.

(4) Panțu, *op. cit.*, p. 156: *Mac de grădină. așiașiu* (Maced.), *mac, mac cultivat, somnișor. Papaver somniferum* L.

(5) Marian, *Cromatică*, p. 37 - 8.

XX. ALBASTRU + RĂCHIȚĂ, DROGHIȚĂ ȘI MAC.

Albastru răchițică, droghiță, mac de grădină și piatră acră.

Coloarea se pregătește și coloratul se face întocmai ca și la punctul XIX, înlocuind numai mărul mistreț prin rămurile de *răchițică* (1).

XXI. ALBASTRU + GALBEN.

Se colorează prin jud. Dolj mai întâiu firele în albastru (lulachiu și leșie, lulachiu și usuc, lulachiu și urină) și apoi se pun ca pentru galben (șerpet și piatră acră, coji de măr și țipirig, brobințe de brobințar și apă tare sau piatră acră). Coloarea ce se capătă este verde deschisă, numită și *prăzulie* (2).

XXII. SINEALĂ ȘI PRAFURI GALBENE.

Sîneală, prafuri galbene și piatră acră.

Prin jud. jud. Tutova și Covurluiu se pisează bine *sineala*, se amestecă cu *prafuri galbene* și apoi se cern asupra vasului cu apă, care fierbe pe foc, mestecând repede, ca să nu se facă cocoloașe. După ce a dat bine în fiert, se pun și firele și se fierb până ce dobândesc coloarea verde dorită (3).

Prin jud. Covurluiu proporția este de 50 dr. prafuri galbene și o litră sineală la 10 ocale de lână (4).

XXIII. PRAFURI VERZI.

1. Prafuri verzi, borș și piatră acră.

Prin jud. Covurluiu se plămădesc mai întâiu *prafurile verzi* în *borș* și apoi se toarnă într'un vas mai mare, în care a

(1) Marian, *Cromatică*, p. 37-38

(2) Barzeanu. *loc. cit.*, p. 287.

(3) Culegere din com. Docani, jud. Tutova.

(4) Salviu, *loc. cit.*, p. 285.

clocotit borș. După ce se amestecă bine, se pun firele ce urmează să se boiască și după aceasta *piatră acră* pisată, se încălzește vasul din nou și după aceasta se scot lucrurile și se usucă.

2. Prafuri verzi, borș, vin și piatră acră.

Prin aceleași părți, coloarea se pregătește și coloratul se face întocmai ca la punctul 1, cu deosebire că borșul e amestecat cu *vin*.

3. Prafuri verzi, vin și piatră acră.

Aceleași lămuriri ca la punctul 2. Lichidul este cu totul înlocuit prin *vin*.

4. Prafuri verzi, tirigie și piatră acră.

Tot astfel. Lichidul este înlocuit printr'o apă acrită, făcută din *tirigie* muiată în apă caldă.

5. Prafuri verzi și moare.

Tot astfel. Ca lichid, pentru dizolvarea prafulor, slujește *zeama de varză acră* (1).

XXIV. SURCELE NEGRE ȘI PIATRĂ VÂNĂTĂ.

Surcele negre, piatră vânătă, borș și oțet.

Prin Bucovina se fierb *surcele negre* în *borș*, se strecoară *zeama*, se pisează *piatră vânătă*, se moaie în oțet și apoi se pune în *zeamă* ca să fiarbă. Din această *zeamă* se iea deoparte puțin, ca să se moaie cu dânsa călepele din alb și apoi se pune cu totul la fiert. Ca să fie mai închise, se pun mai multe *surcele*, iar dacă se pun mai puține, sculele ies, mai deschise (2).

() Salviu. *loc. cit.*, p. 284.

(2) Voronca, *Datînele*, p. 1102.

INSEMNĂRI DE SFÂRȘIT.

1. Verdele se mai dobândește și din *poama cânelui* (1) și *șerpei* (2).

2. Ca față, pentru colorarea verde, se înseamnă și *chiclă-zăriul*.

(1) Z. C. Arbore, *Basarabia în secolul XIX*, p. 445: Această colorare o obțin țărancele române din Basarabia din *poama cânelui* și anume din sămânța acestei plante ce crește prin jud. Bender, pe malurile Nistrului, pe lângă Chițcani, Tindora și alte părți. Cu puțință, să fie vorba de *lemnul cânesc*. —

(2) Șt. St. Tuțescu și P. Danilescu, *Monografia Comunei Cătanele, jud. Dolj*, p. 48.

CAPITOLUL IV.

COLOAREA ROȘIE PENTRU FIRE

I. MĂR.

1. Măr.

Prin jud. Iași se culeg frunze și flori de *măr acru* și se pun să se usuce la umbră, ferindu-le de udeală. Se încălzește apă într'un vas care nu cotlește și se pun acolo florile și frunzele uscate și bine fărâmate, frecându-le în palmă. Lucrul acesta se chiamă *umplerea florilor*. După trei zile, cât *florile* au stat la căldură, se face *încercalul*. Se încearcă luând flori într'o căniță, se fierb și se pun în ele câteva fire de lână albă. Dacă roșul căpătat este bun, se fierb și celelalte fire și se usucă. Dacă însă roșul este *șters* sau *spălăcit*, florile se mai înfloresc odată. Aceasta se face scoțind florile și frunzele fierte și punându-le la soare ca să se usuce, după care se toarnă din nou în zeama roșie, se frământă și se încearcă din nou, până când colorarea căpătată este frumoasă. Dacă florile se fac *tari*, se obține și roșul mai puternic, adică mai întunecat (1).

2. Măr și borș.

Procedeul de a face roșu din frunză de *măr dulce* și *borș*, se cunoaște prin Bucovina (2).

(1) Culegere din com. Românești, jud. Iași.

(2) E. N. Voronca, *op. cit.*, p. 1101.

II. MĂR ȘI SOVÂRF.

1. Măr și sovârf.

Pe valea Someșului, pentru 2 kgr. lână, se fierb în 8 litri de apă un kgr. *scoarță de măr acru* sau *măr sălbatic*, mai mult de o oră, și zeama se pune într'un vas de lemn. Se ieau apoi 2 kgr. flori de *sovârf* și 2 kgr. frunze de *măr acru*, uscate și pisate, și se pun în apă. Aici se lasă cam o săptămână, după care se strânge într'o cârpă și se bat cu o măciucă de lemn. După aceasta se storc bine în 12 -15 răstimpuri, se pun în apă și se fierb într'o oală cam o jumătate de oră, după care tot acolo se pune și lâna ce urmează să se coloreze. Fierberea ține tot o jumătate de oră. După aceasta se lasă și se răcește iar în urmă se spală în apa rece. Coloarea iese mai închisă dacă se pune mai multă floare de sovârf și mai puține frunze de măr acru (1).

Prin jud. Dorohoiu se culeg și se usucă la umbră și uscăciune frunze de sovârf și frunze de pădureț. Se pun apoi când este nevoie într'un *budăiu* curat și se lasă acolo la căldură o zi. Adoua zi se scot *florile* și se întind la soare afară, sau dacă-i iarnă, se pun pe cuptor, pe-o *pânză roșie*, ca să *înflorească*, adică să se usuce și apoi se pun din nou în budăiu. Când prin această înflorire florile au dobândit tot roșul din frunzele pomenite, se scurge zeama, se pune în ceaun și se fierb cu lucrurile ce urmează să se boiască. În urmă se face cercarea.

Bătrâna Ancuța Huduianu, «trecută peste sufă», îmi spune că nu de mult se uscau cele de mai sus, întocmai cum am arătat, dar că frunzele de sovârf și pădureț se lăsau până ce aproape putreziau. «Făceà mama, or fi 90 de ani de atunci, dar când mă duceam să văd și eu, mă luà de goană și-mi spunea că să fug, că-mi curge sânge din nas!» (2).

Prin jud. Suceava se pisează crânguțele de *pădureț acru* și se fierb cu *scoarță de pădureț* și frunze de *sovârf* și de *pădureț acru* și astfel se capătă *mohorjèlele* (zeamă pentru colorarea roșie). Atât *scoarța* cât și *crânguțele* pot fi sau uscate sau verzi (3).

(1) M. E. Pioraș în *Familia română*, I. no. 10, p. 14.

(2) Culegere din com. Hânțești

(3) Lupescu, Teodorescu, *loc. cit.*, p 251-2.

Obişnuit însă, se culege hlujul de sovârf cu flori şi cu frunze şi se usucă la umbră, ferindu-l de udeală, ca să nu se păteze; locul bun este în podul casei, unde ploaia nu-l poate atinge. Intr'un vas curat şi zmălţuit se fierb crenguţele şi scoarţa de pădureţ acru, bine pisate de verzi, până se capătă o zeamă galbenă bătând în roşu. Fierberea ţine cam o jumătate de oră, umplându-se cu apă vasul de zeama care scade. În acest timp se usucă bine la soare şi se toarnă apoi în zeamă câte un pumn de frunze de pădureţ acru şi trei de sovârf, ambele bine frecate în mâni. Zeama şi cu acest praf de frunze se lasă să dospească, dela 3 zile până la o lună, într'un loc nici cald, nici rece. Când gospodina crede că totu-i gata, ea îşi freacă frunzele bine până când să înroşeşte nu numai zeama, dar şi codiţele frunzelor de pădureţ. Acum *florile* sunt bine înflorite. După aceasta se pun la văpsit lucrurile albe, se dau în clocot odată, se scot şi se usucă. Dacă coloarea este prea deschisă, se mai pun odată la fiert după uscarea. Cu acest procedeu, din firele albe, nu se obţine decât un roşu deschis (1).

Dintr'un sat din jud. Suceava am mai dobândit aceste ştiri: «se folosiă sovârful şi frunza de pădureţ, turnând *uncrop* peste ele. După ce stă în apă o zi, apoi se zoliă sovârful cu frunze cât se putea mai mult. După aceasta se fierbea zeama căpătată cu lâna sau cu bumbacul ce urmă să se coloreze» (2).

Prin jud. Neamţ coloarea roşie închisă se capătă dacă se fierb frunze de *sovârf uscat* bune la umbră, iar ca coloarea să fie mai închisă, se pun la fiert şi *frunze de pădureţ* uscate ca şi cele de sovârf, adică tot la umbră. Se zice că frunza de sovârf strânsă în ziua de *Foca* (22 Iulie) este foarte bună (se vede că atunci e coaptă bine). Înainte de a se pune la fiert, amândouă felurile de frunze se sfarmă bine în mâni şi apoi se pun în câtimi deopotrivă. După ce au dat în clocot, se începe a se *vântură*, vânturându-se cum se vântură *răciturile* (turnând dintr'un vas în altul dela o înălţime de un metru) până la o sută de ori. După aceasta, iar se pun

(1) Culegere din com. Bogdăneşti, jud. Suceava.

(2) Impărt. de d-l P. Herescu, com. Găineşti.

la fiert și iar se vântură. «După trei zile deabiă se face roșul cum trebuie, când este și bun pentru boi» (1).

Iată acum și chipul cum se pregătiă acest roșu mai demult, prin jud. Neamț, după spusele unei bătrâne:

«Strângeam în ziua de Foca (Maria Magdalena) frunze de sovârf și frunze de pădureț acru. Luam sama ca aceste frunze să nu fie pătate. După ce le uscam bine, le frecam de se făceau mărunte ca făina și le amestecam: la doi pumni de sovârf, un pumn de pădureț. Apoi le puneam într'un vas de sec (vase curate de lemn neînfruptate). După aceasta încălziam apa într'un ceaun curat și puneam apa încălzită (ca apa de vară) într'un vas curat; apoi luam câte un pumn de frunză de cea mărunțită și o frecam în apa cea calduță până când se făcea apa roșie. Și dacă nu eră roșie de ajuns, apoi mai luam încă un pumn de frunză și iar îl frecam în apă, până se înroșia apa atâta cât ne trebuia. Vasul cu apa înroșită și cu făina de frunze în apă, îl lasam de dospia vre-o 4-6 zile, iar când voiam să boiesc, încălziam un ceaun cu apă, ca apa de vară, apoi luam boiele din vasul în care dospiseră și turnam în ceaun, în apă caldă, în care puneam și lâna ce voiam să o boiesc, și puneam ceaunul cu lână să fiarbă, ca să se prindă bine boiala de [pânză, ori] lână. Apoi luam lâna și o intindeam la soare ca să se scurgă și să se usuce» (2).

Dintr'un sat din jud. Bacău ni s'a scris atâta: «Mai este și câte o babă care boește roșu cu coajă de pădureț și cu sovârf» (3).

Prin jud. Covurluiu se usucă de o parte frunze de măr pădureț și de sovârf și după ce s'au uscat bine, se pisează cu fierul plugului în piuă sau într'o *groapă de pământ*, lipită cu lut. După aceasta de fiecare scul de câte jumătate ocă, se pune câte un pumn de sovârf și trei de măr pădureț și astfel să lasă să stea 3 zile. În deobște, de felul cum voim să iasă firele roșii, atârnă cantitatea sovârfului care se pune în apă. Pentru un roșu închis, se pune mai mult. În fiecare ameză amestecul acesta se mestecă ori, mai bine, se freacă între palme ca să *înflorească* mai frumos. După trecerea ce-

(1) Impărt. de d-l A. Moisei din Nemțișor-Vânători, Neamț.

() Impărt. de d-l Gr. I. Vasiliu, învățător în com. Pipirig-Neamț.

(3) Impărt. de d-l S. Sărăcuț, com. Ardeoani.

lor 3 zile, se *incropește* la foc într'alt vas și iar se răstoarnă în puțină. După aceasta se vântură cu o tivdă până la un număr de 200 de ori, apoi se iea din fruntea lichidului și se pune la foc ca să fiarbă. În acest timp se întorc de mai multe ori. Coloarea care iese este roză (1).

Prin jud. Putna se fierbe în apă sovârf și foi de măr, punându-se două părți sovârf și o parte foi de măr (2).

Prin jud. Prahova frunza de măr pădureț se culege în ziua de *Mărina*, se pune la uscat și după acesta se freacă în mâni până se face praf, după care se plămădește cu sovârful tăiat din fața pământului. După ce s'au plămădit o zi sau două, zeama se scurge și se întrebuințează la facerea colorii galbene, iar florile se întind puțin la soare, în care timp se pune între ele o *piatră roșilă în foc*, acoperindu-se cu ele. După aceasta se pune într'un vas un rând de flori și unul de lucruri ce urmează să se coloreze, un rând de flori și altul de scule și așa mai departe, până când vasul se umple sau se isprăvesc lucrurile; în urmă se umple vasul cu apă curată, se pune la fiert și se fierbe cam două ore. Când au dobândit coloarea frumoasă, se scot, se clătesc și se pun la uscat. Coloarea ce o capătă lucrurile este roșie închisă (3).

Cu privire la Basarabia, găsim pomenit că *savurul* (sovârful) se întrebuințează la dobândirea roșului; chipul cum însă, nu-l cunoaștem (4).

2. Măr, sovârf, piatră acră și aluat.

Prin Bucovina se iea două părți de *sovârf* și o parte frunză de *pădureț* pentru dobândirea unei colorii roșii. Pentru o culoare mai întunecată, se iea jumătate din fiecare parte. Acest material se usucă bine și apoi se freacă până se face ca făina, după care se pune cu *alua nedospit* într'un vas, în apă caldă, și acolo se lasă ca să stea o săptămână încheiată. După aceasta frunza se stoarce și se întinde pe cuptor iar zeama se bate până face spumă; în ea se moaie călepele. După ce acestea s'au muiat, se scot, se presară cu sovârf crud

(1) Salviu, *loc. cit.*, p. 284.

(2) Culegere din com. Păunești, împărt. de d-na Maria I. Ciocârlan.

(3) Moraru, *loc. cit.*, p. 200—201.

(4) Z. C. Arbore, *Basarabia*, p. 445.

și se așează în *zolvniță*. Sovârful împrăștiat se înroșește în 3--4 ceasuri. După aceasta se toarnă din nou în zeamă și iar se pune ca să dospească trei zile, după care sculele se scot, se spală și se pun la uscare. Coloarea roșie este foarte trainică.

Intocmai se urmează punând în loc de frunze de pădureț, coaja de pădureț uscată (1).

Aproape la fel ni s'a comunicat procedeul și din altă parte (2).

3. Măr, sovârf și cenușă.

Sovârful și *coaja de măr pădureț* se fierb, în zeamă se pun firele și acolo se lasă la căldură până când se boesc cum trebuie: peste ele se toarnă în urmă *cenușă* și se freacă între palme, ca să se împietrească coloarea, și după aceasta se scot afară, spălându-se.

Fața ce se dobândește este cea roșie închisă (3).

4. Măr, sovârf și urină.

Din jud. Neamț avem un procedeu, care se practică mai demult. Gospodina strângea *frunză de sovârf* curată și fără pete și *frunză de pădureț acru*, asemenea curate și fără de pete, în ziua de *Maria Magdalena*. Se uscau bine și se puneau într'un vas curat, care să nu fi fost înfruptat, se sfărâmau mărunțel ca făina, se amestecau apoi cu măsură: la doi pumni de sovârf, un pumn de frunză de pădureț, și se puneau să fiarbă într'un ceaun cu apă. După ce se fierbeau bine, se lăsau să se răcorească și apoi se strecură zeama în alt vas. Când zeama se răceă, așa cum e apa în timpul verii, se puneă într'însa lâna care urmă să se boiască și se lăsă până se coloră îndeajuns, când o scoteă și o înpietriă cu «*urină* de fată mare», ca să nu-și piardă coloarea. După aceasta urmă uscarea (4).

(1) Voronca, *op. cit.*, p. 1101.

(2) D-l P. Cârsteian, com. Vicolul de sus.

(3) Culegere din com. Țepu, jud. Tecuci.

(4) Culegere din com. Pipirig, împărt. de d. Gr. Vasiliu.

III. MĂR, SOVÂRF ȘI CORN (1).

Măr, sovârf, corn și piatră acră.

Prin unele părți din jud. Bacău se ieau frunze de *sovârf*, *foi de pădure* și puține frunze de *corn* și se pun într-o puțină peste care se toarnă apă caldă. Putina se lasă 3 săptămâni la căldură lângă vatră, ca frunzele se putrezească bine. În fiecare săptămână se frământă câte odată. După scurgerea acestui timp, *măstrăhalul* (2) se scoate, se scurge zeama și se pune pe foc, adăogând în ea și puțină *piatră acră*. În urmă, când încep să clocotească, se pun și firele cari se fierb până când se socotește că au prins bine culoarea. Fierberea se face cu încetul, după care se scot și se pun la uscat. Dacă culoarea e cam albinață, se pun din nou la fiert, adăogând însă de astă dată zeamă din puțină (3).

IV. SOVÂRF, CORN ȘI CIMBRIȘOR de CÂMP (4)

Se fierbe la olaltă *coji de corn* uscate bine la umbră, cu puțin *sovârf* și *cimbrișor de câmp* și în zeamă se pun de se fierb firele de atâtea ori, până când se capătă culoarea roșie dorită. Între ferberi, se usucă (5).

V. PERJ (6)

1. Perj și piatră acră.

Prin jud. Bacău se cojește *coaja de perj* și se fierbe; zeama se scurge și se împietrește cu *piatră acră*. În urmă se pun firele la fiert, se fierb și se scot apoi spre a se usca.

(1) Panțu, *op. cit.*, p. 72–73: *Corn, cornul voinicel, Cornus mas* L. „Frunzele de corn se întrebuințează de Românce la colorat”.

(2) Resturile, rămășița.

(3) Culegere dela Marghioala I. S. Ardeleanu din com. Moinești.

(4) Panțu, *op. cit.*, p. 59: *Cimbrișor, cimbru, cimbru de câmp, cimbrușor, sărpun, sărpunel, sărpunele, schinduf, tinian, Thymus serpyllum* L.: var: *Thymus Chamaedrys* Fries.

(5) Lupescu, Teodorescu, *loc. cit.*, p. 252

(6) Panțu, *op. cit.*, 227: *Trun, perj, Prunus domestica* L.

Coloarea ce iese nu-i frumoasă, și nici nu se potrivește întotdeauna (1).

2. Perj și leșie.

Prin jud. Dorohoiu se fierbe *coaja de perj* și în zeamă se pune și o mână de *cenușă*, după ce s'a scurs din ceain. În acest amestec se pun firele, se înfierbântă puțin pe foc și apoi se scot și se usucă (2).

VI. PERJ și SOVÂRF.

Perj, sovârf, zăr și piatră acră.

Se amestecă *sovârful* cu *zeamă de prun* sau de *perj* și după ce firele au fost împietrite în *zăr* cu *piatră acră*, se pun în lichidul ce s'a obținut (3).

VII. PERJ, PORUMBREL (4) și SOVÂRF.

Se fierb la un loc *coajă de porumbrel*, *perj* și cu *sovârf*, și când zeama e potrivită, se pun în lăuntru sculele de buci, după ce au fost împietrite. Dacă coloarea nu-i cea dorită, se mai pun odată (5).

VIII. PERJ, SOVÂRF și CIMBRIȘOR

Prin jud. Suceava se cojește *scoarța de perj*, se usucă la umbră și apoi se fierbe cu puțin *sovârf* și *cimbrișor de câmp*, până când se dobândește coloarea roșie potrivită. În această zeamă se pun sculele de atâtea ori, până când se capătă coloarea dorită. În loc de *coajă*, se pot întrebuința chiar și *surcele* (6).

(1) Dict. de Marghioala I. S. Ardeleanu, com. Moinești.

(2) Culegere din com. Hânțești.

(3) Lupescu, Teodorescu, *loc. cit.*, p. 245.

(4) Panțu, *op. cit.*, p. 225: *Porumbar, coțobrel*. (Trans) *mărăcine, porombar, porumbel, porumbrel, scorombar, spin* (Trans.), *Prunus spinosa* L.

(5) Lupescu și Teodorescu *loc. cit.*, p. 249-250.

(6) *Ibidem*, p. 248-252.

IX. MĂCIEȘ (1), PERJ, SOVÂRF ȘI CIMBRIȘOR.

Măcieș, perj, sovârf, cimbrișor și pîată acră.

Prin jud. Suceava coaja de *măcieș* se usucă bine la umbră, și la nevoie se fierbe cu *sovârf*, scoarță de *prun* și *cimbrișor*, adăugându-se *piatră acră*, și se dobândește o zeamă roșie. În această zeamă se pun sculele de buci, după ce mai întâiu au fost împietrite în apă caldă și uscate. După mai mult timp, se scot și se usucă la soare. Lucrul acesta se repetă de mai multe ori, până când se capătă culoarea dorită (2).

X. ANIN ȘI SOVÂRF.

Anin, sovârf și pîată acră.

Prin jud. Prahova se ia coajă de *anin negru* și se plămădește la olaltă cu *sovârf* într'un vas, timp de o zi, când se scot din zeamă atât cojile cât și sovârful, și se soresc la soare până la o jumătate de oră, după cât acesta este de puternic. După aceasta se așează într'un vas un rând de lână și altul de sovârf și scoarță, peste ele se prêsură puțină *piatră acră* și apoi se toarnă apă curată. După ce fierb 2—3 ore, se scot, se clătesc și se usucă. Culoarea ce o dobândesc firele este foarte frumoasă (3).

XI. MĂR ȘI ANIN.

Prin Bucovina se capătă un roșu întunecat, muind cârpele în *căneală* și *arin* și apoi fierbându-le bine. După aceasta se presară bine cu frunze de *pădureș* uscate și mărunț pisate și stau în zeamă la soare 9 zile, după care se scot se usucă (4).

(1) Panțu, *op. cit.*, p. 157: *Măcies. cacadăr, cacasder, curul boului, rug, ruje, trandafir sălbatec, Roza canina* L.; — *Păducel, gheorghin, gherghin, mărăcin alb* (Trans.), *mărăcine, Crataegus monogyna* Jacq. Din acest din urmă se strânge coaja, pentru colorat. (Panțu, *op. cit.*, p. 199).

(2) Lupescu, Teodorescu, *loc. cit.*, p. 248: „În loc de coajă de prun ori de perj se mai poate întrebuința pentru dobândirea colorii roșie, coarja de *porumbrel*, de *corcoduș* (*Prunus cerasifera* Ehrh.) sau de *păducel* (sgorghin) după ce mai întâiu se usucă la umbră”. — Dict. de baba Țonoaie din Zorleni, jud. Tutova.

(3) Moraru *loc. cit.*, p. 201—202.

(4) Voronca, *op. cit.*, p. 1101.

XII. PERJ ȘI ARIN.

Arin, perj, cenușă și var.

Prin Bucovina se pune o parte scoarță de *arin negru* în 2 părți de *prun* sau perj roșu. După ce fierb, se scurge zeama într'o covată, în care se umblă până a nu se răci cu un petec în care se află *cenușă* și puțin *var* stâns. Apoi se lasă zeama la căldură după ce se pune înăuntru sculele cu buci (câneapă sau in) (1).

XIII. ARIN, PERJ, SOVÂRF.

Din aceste plante, prin jud. Suceava, se dobândește coloarea roșie răginie (2).

XIV. ARIN, MESTEACĂN.

Din coji de *arin negru* și *mesteacăn* se dobândește prin jud. Suceava un roșu prost. Scoarța se pune înfoldeauna verde

Cu scoarță de arin și mesteacăn se face și *crușea'ă*, la opincincile rase (nedubite) care au o culoare roșie (3).

XV. COADA COCOȘULUI (4).

Prin jud. Suceava se dobândește culoarea roșie fierbând rădăcinile pisate din această plantă (5).

XVI. ROIBĂ (6).

Se numește și *roibie* prin jud. Dolj, *rughie* în jud. Putna și Covurluiu, și *roghie* prin jud. Tufova.

(1) Marian, *Cromatică*, p. 36.

(2) Lupescu, Teodorescu, *loc. cit.*, p. 255.

(3) *Ibidem*, p. 250.

(4) Panțu, *op. cit.*, p. 67: *Coadă cucușului, cerceluși, clopoșele, iarbă de dureri* (V'at), *pecelia lui Solomon, Polygonatum officinale*, All., *Polygonatum vulgare*, Desf.

(5) Dict. de Maria Gh. Lupea, Spătărești-Suceava.

(6) Panțu, *op. cit.*, p. 238—9: *Roibă, brociu, pașachină, rodea, rumenele, Rubia tinctorum* L. „Din rădăcinile acestei plante se extragea odinioară o materie colorantă roșie”.

1. Roibă și borș.

Rădăcinile acestei plante se scot vara din grădină și se păstrează la uscăciune în *lârne*. Când este nevoie, se fierb aceste rădăcini într'un vas de aramă cu *borș*, în așa fel, ca borșul să *cullopească* rădăcinile. Fierberea se face până când rădăcinile se fac albicioase. Atunci se scot și se aruncă, iar în loc se pun firele, cari se fierb până ce prind bine culoarea. Dacă însă culoarea nu se prinde bine, se mai adaogă roibă iar materiile uscate se mai *pun odată în culoare*. «Ca regulă generală, pentru această culoare, trebue să se spună că vasele de aramă destinate pentru aceste colori să se spele bine de ȋocleli și unsori cari faie văpseala, căci colorile nereușite se datoresc acelor nebăgări de samă».

2. Roibă și piatră acră.

Ca și procedeul precedent, tot în jud. Prahova; în loc de a fierbe roiba în borș, se fierbe și în apă pregătită de mai înainte cu *piatră acră* (1).

3. Roibă, borș, piatră acră și leșie.

Prin jud. Covurluiu se usucă rădăcinile după ce s'au spălat bine și apoi se pisează. Firele se împietresc de mai înainte cu *piatră acră* și *borș cald* și după aceasta se pun în cazan și se presară cu praf de *roibă*: la o ocă de fire, doi trei pumni de roibă. După ce s'au pus toate firele, se umple vasul cu borș și astfel se dă vasul deoparte pe vatra caldă sau pe cuptor, unde se lasă să stea 2-3 zile, bine acoperit. Din vreme în vreme se umblă în vas, frecându-se firele în mâni. Când se vede că s'au colorat bine, se scot, se *încenușesc*, adică se presară cu cenușă, se lasă grămadă 2-3 ore, după care se spală și se usucă. Firele dobândesc o culoare roșie foarte frumoasă.

Pentru dobândirea unei colori roze, se pune roibă numai pe jumătate (2).

(1) Barzeanu, *loc. cit.*, p. 234-235. — Din com. Florești, jud. Tutova am dobândit această relație: «Din *roglie* se face un roșu aprins foarte frumos. Se fierbe și apoi se împetrește.

(2) Salviu, *loc. cit.* p. 282. Acest autor zice: Culoarea se dobândește și coloratul se face întocmai ca la roșul din aceleași substanțe, cu deosebire că se pune numai pe jumătate roglie. *Firele nu se mai colorează în galben*, — lucru ce nu-l spune că s'ar fi făcând la punctul XVI.3.

Tot prin aceste părți și tot de acelaș autor care a descris punctul 3,—rosu de *rughie* și celelalte,—mai avem o altă descriere cu *brociu sălbatec* pe care în Panțu îl găsim sinonim cu roiba sau *rughia*. «Se sapă rădăcină de brociu, se spală, se usucă și se pisează cu fierul plugului în piuă. Se încălzește borș, se pune în el piatră acră pisată și se moaie sculele. După aceasta se scot la suprafață câte unul și se prêsură cu rădăcină de brociu prăfuită, și în urmă se iea la zolit între palme. Pe urmă se lasă trei zile de dospesc în borș. După trei zile se scot, se înșiră pe-o albie, adică pe pereții din lăuntru albiei, se presoară cu cenușă cernută și se zolesc din nou. După 3—4 ore, se spală și sunt gata. Fiarele capătă o culoare roză închisă. Procedeu e foarte vechiu și nu se mai practică de mult timp» (1).

4. Roibă și stirigie.

Prin jud. Dolj se cumpără *roibă* numită pe acolo *brociu*, de pe la prăvălii, cu credință că-i adusă din străinătate, și împreună cu *stirigie*, adică cu răsăriturile de pe dinlăuntru poloboacelor cu vin roșu, se fierbe. În zeama roșie, care se dobândește, se pun și se fierb firele de lână până când prind bine vâpseala (2).

Fără a arăta cum, știm că culoarea roșie se capătă din roibă și în județele Putna (3) și Mehedinți (4).

XVII. ROBIE (5), BROCIU și CĂLINE (6).

Robie, brociu, fructe de călin și piatră acră.

Prin jud. R-Săraf se culeg, se pisează și se fierb fructele de *călin* și după ce se capătă zeama roșie, se împietrește cu

(1) Salviu, *loc. cit.*, p. 283—4.

(2) Barzeanu, *loc. cit.*, p. 235.

(3) Balaban, *loc. cit.*, p. 266.

(4) I. Ionescu dela Brad, *Agricultura rom. în jud. Mehedinți*, Buc. 1868, p. 694.

(5) Panțu, *op. cit.*, p. 228: *Pupezele, orăstică, pipigioi, pupagioară*, (Oltenia), *pupăză* (Munt.), *pupegioare, robia, Orobis vernus* L. Fiind pomenită alături de brociu (*rughie*), credem că *robia* nu poate fi *Rubia tinctorum* L.

(6) *Ibidem* p. 42: *Viburnum Opulus* L.

piatră acră și se bagă firele la împietrit. După această se pisează rădăcină de *robie* și de *brociu*, se fierb, și după ce zeama li s'a răcorit, în ele se pun firele împietrite, încercându-se din când în când, sp'e a se vedeă dacă au prins bine colorarea (1).

XVIII. IARBĂ DE MARGINE (2).

Iarbă de margine, borș și leșie.

Prin jud. Tutova se sapă rădăcina de *iarbă de margine* și se lasă să se usuce, cam 2–3 zile, după care se pisează bine și se pune în căldare, ceaun ori oală, pe aproape plină cu *borș*. Cu acest amestec se pune vasul pe un foc slab, așa ca să nu fiarbă de loc, ci numai să se încălzească bine. După ce rădăcina pisată și-a lăsat toată boiaua roșie, se pune lână sau pânza în căldarea care va sta sub acelaș foc slab, o zi sau o noapte. După acest timp, se scoate lână și se pune într'un vas cu *leșie* căldică, de unde se scoate, se stoarce și se lasă să se usuce. Colorarea care se dobândește este cea roșie închisă, vișinie sau ca vișina putredă (3).

XIX. NARAMZĂ.

Este o plantă care slujește la colorarea firelor în roșu prin unele părți ale Basarabiei. Procedul nu este cunoscut (4).

XX. MACRIȘ (5) ȘI CANABIU.

Macriș, canabiu și piatră acră.

Prin jud. R. Sarat se pisează rădăcina de *macriș* și firele

(1) Rizescu, *loc. cit.*, p. 218.

(2) N'o aflăm în Panțu, *op. cit.*

(3) Dict. de Măriuca lui Ion Chiriță. cât. Simil'șoara, com. Bogdana, împărt. de d-l N. I. Antonovici.

(4) Z. C. Arbore, *Basarabia*, p. 445.

(5) Panțu, *op. cit.*, p. 158: *Macriș mărunț, măcriș, Rumes Acetosella L*

se fierb în zeama aceasta, după ce s'au pus *piatră acră*. Astfel îngălbenite, se pune *canabiu*, și se fac roșii trandafirii (1).

XXI. BACAN.

1. Bacan zăr [și piatră acră].

Prin jud. Suceava se pune de cu seară *bacantul* în apă caldă și se lasă până adouazi, când se pun și sculele, după ce au fost împietrite în *zăr* [cu *piatră acră*].

Procedeu acesta e însă prea costisitor (2).

2. Bacan și piatră acră (din gălbenële).

Coloarea se dobândește și coloratul se face întocmai ca la punctul 1, cu deosebire că firele se pot împietri și în *gălbenële* (3).

3. Bacan roșu, tirigie și piatră acră

Se pune în vasul cu apă *piatră acră*, cam pe un sfert *tirigie* și după ce a dat în fierț, se pun și firele ca să se împietrească. În locul acestei ape înăcrite, care rămâne după ce se scot firele, se pune alta curată, în care se fierbe *bacant roșu* și unde, după colorarea apei îndeajuns, se pun firele și se fierb până când gospodina este mulțumită (4).

XXII. BACAN ROȘU ȘI SOVÂRF.

Bacant roșu, sovârf și urină.

Se pune, prin jud. Prahova, să se fiarbă *bacantul roșu* cu puțin *sovârf* și se fierb până când din bacan a ieșit toată materia colorantă. Firele, înainte de a fi puse în boia, trebuiesc

(1) Rizescu. *loc. cit.*, p. 218.

(2) Maria G. Lupea, căt. Spătărești.

(3) Idem.

(4) Rizescu, *loc. cit.*, p. 219.

împietrite în *urină*, o zi și o noapte, după care se pun în boiă la fiert, până la 4 ceasuri, când se scot și se pun la svântat. Dintre fire, mai ales cele de lână se boesc astfel (1).

XXIII. BACAN ROȘU ȘI NEGRU.

1. Bacan roșu și negru și urină.

Tot prin acele părți culoarea se dobândește și coloratul se face ca la punctul XXII, cu deosebire că în loc de sovârf se pune *bacan negru*. Culoarea ce se dobândește este roșie închisă.

2. Bacan roșu și negru, piatră vânăță și piatră acră.

Tot prin aceste părți, se ia de fiecare oacă de fire câte o litră *bacan roșu*, 25 dr. *bacan negru* și câte 12 jum. dr. de *piatră vânăță* și *acră*. Se pune piatra vânăță și cea acră în apă, se fierb până se topesc, și acolo se pun și firele la împietrit. După aceasta se pune apă curată într'un cazan și se fierb cele două feluri de bacan. Dacă scade, se umple din nou până când firele se fac vișinii. Apoi se scot și se usucă (2).

XXIV. ȘOLDEALĂ ȘI BACAN.

Șoldeală, bacan și piatră acră.

Prin jud. Covurlui se fierbe de oparte *șoldeala*, și mastratul ce rămâne se aruncă afară, punându-se în zeama ei zeama de *bacan* fiert mai întâiu într'o oliță,—50 dr. de fiecare oacă de fire. După ce și acest amestec a fiert bine, se pune *piatră acră* și apoi și firele, cari se fierb până ce prind culoarea dorită (3).

(1) Moraru, *loc. cit.*, p. 202.

(2) Rizescu, *loc. cit.*, p. 202 și 220.

(3) Salviu, *loc. cit.*, p. 282.

XXV. CALAICAN.

Calaican și leșie.

Prin jud. Suceava se poate căpăta un roșu prost din aceste două lucruri. *Leșia* însă trebuie să se dobândească din cenușa lemnelor tari. Cea mai bună e cea de *ciucălăi* (știuleți de popușoi fără boabe) (1).

XXVI. CĂRMĂZ.

1. Cărmăz și spirt.

Prin jud. Suceava se plămădește *cărmăzul* în *spirt* amestecat cu apă caldă. După ce se plămădește bine, se toarnă peste el apă caldă, multă, și apoi în această apă se pun firele cari au fost mai înainte împietrite (2).

2. Cărmăz, cositor și apă tare.

Prin jud. Dolj, se pisează «mai întâiu în piuliță fructele sau boabele de *cărmus*. După ce cărmusul s'a pisat, se pune la fierbere pe foc, într'o caldare, cu atâta apă, cât trebuie, după cantitatea firelor de colorat.

Pe când acest vas fierbe la foc cu cărmusul, se topește *cositorul* într'o tigăiță și astfel topit» se varsă cu tigăița și cu încetul, de sus, într'un vas întins plin cu apă rece. «Această operație se chiamă *sleirea cos torului*, căci cositorul căzând de sus, fierbinte, în apă rece, se preface în pulbere, pe fundul lighianului. Se varsă apa din lighian, iar peste cositor se toarnă *chizap* (apă tare) și se freacă cu pisălogul de fier această amestecătură, până ce se pierde cositorul, iar amestecătura devine un lichid gros și negricios, care se pune în căldarea ce fierbe la foc cu cărmusul, și după atare fierbere, se produce culoarea *nărânzală* sau roșie ca focul. În această fierbere se introduc materiile de colorat, ținându-se

(1) Culegere dela d-na Ana Cărlănescu. com. Bogdănești.

(2) Culegere din com. Bogdănești, dela Casandra lui Gh. On, împărt. de păr. M. Cărlănescu.

până prind perfect. Procedeu acestă, întrebuițat la nărmzat, se capătă mai mult de boiangii din sate, din cauza scumpetei *chizapului* și arar de sătence» (1).

XXVII. BAȚACHINĂ (2) ȘI CÂRMÂZ.

Bațachină, tirigie, cârmâz și apă tare.

Prin jud. R-Sărat se ieau 6 dr. *bațachină*, 8 dr. *tirigie*, 50 dr. *cârmâz* și o litră *apă tare* pentru o ocă de fire. Se pune cârmâzul, bațachina și tirigia în apă, și după ce s'au încălzit, se pune și apă tare. După aceasta se pun și se fierb până ce apa rămâne încoloră. Coloarea ce capătă firele este cea roșie naramzată.

XXVIII. BAȚACHINĂ, CÂRMÂZ ȘI SCUMPIE.

Bațachină, cârmâz, scumpie, tirigie și apă tare.

Pentru dobândirea unui roșu portocaliu, se iea zeamă rămasă la punctul XXVII, se pune o litră *lemn de scumpie* la o ocă de fire și se fierbe bine. Se umple apoi un cazan, se pun 6 dr. de ocaua de fire, și cârmâz, 25 dr. la ocaua de fire, și când s'au încălzit, se pune în apă tare, o litră de ocă. În lichidul astfel format, se vără firele și se fierb până ce apa își pierde culoarea (3).

XXIX. CÂRMÂZ ȘI BROBINȚE.

Cârmâz negru, brobințe verzi, chizap și gintar.

Pentru dobândirea unui roșu deschis, numit *cicic*, se obișnuia mai demult în jud. Mehedinți să se iea cârmâz *negru* bine pisat și cernut cu o sită deasă, o litră de *chizap* stâmpărat în apă, 8 dramuri de *cosilor* pus tot într'o litră de chizap, 30 dr. *gintar* (drojdie prefăcută) (4) și 5 dr. brobințe verzi.

(1) Barzeanu, *loc. cit.*, p. 235-236.

(2) Desparțirea aceasta rămâne aparte, numai dacă *Bațachina* nu este sinonimă cu *Pațachina*, *Rubia tinctorum* L.

(3) Răzescu. *loc. cit.*, p. 218-219.

(4) Ioan Ionescu dela Brad, *Agricultura rom. în jud. Mehedinți*, p. 694.

Toate acestea se puneau într'un cazan cu apă caldă și se dădeau în undă. După aceasta se băgau *motchelele* (lânurile toarse) și se fierbeau trei ore, mestecându-se încet. După ce prindeau culoarea, se scoteau și se uscau (1).

XXV. CÂRMĂZ ȘI IMBIRIU.

Cârmăz (2), imbiriu, apă tare, cositor și sare de lămâie.

Prin jud. Covurluiu se prepară din aceste substanțe culoarea roșie aprinsă în chipul următor: Se pisează *cârmăzul*, 25 dr. la o oacă de fire, și se pune într'un cazan când fierbe apa. După aceasta în cazan se toarnă 50 dr. *apă tare*, preparată cu *cositor* (ca la galben) *săricică de lămâie*, 5 dr. la oca de fire, și tot 5 dr. de *imbiriu*, despre care poporul zice că-i rădăcina piperului negru. Zeama, mulțumită acestor substanțe, se înroșește cu atât mai mult, cu cât se fierbe mai mult. Când culoarea roșie se crede că-i de ajuns de pronunțată, se pun și firele, se mestecă fără curmare, ca să nu se păteze, și după ce au fierț, se pun la uscare (3).

Dacă se pune cârmăz mai puțin, s'ar dobândi culoarea roză

XXVI. CÂRMĂZ ȘI PRAFURI ROȘII.

Cârmăz, prafuri roșii, spirit, borș și piatră acră.

Tot prin aceleași părți se obișnuiește ca să se piseze cam 2—3 dr. de *cârmăz* de fiecă oacă de fire și ceea ce se dobândește, se plămădește în *spirit*. Tot în *spirit*, dar deosebit, se plămădesc și *prafurile roșii*. În acest timp se pune *borș* pe foc, se fierbe, se împietrește cu *piatră acră* și când aceasta s'a topit, se pun și *plămădelele* de cârmăz și prafuri roșii. După ce zeama s'a amestecat bine, se pun și firele, se încălzește zeama puțin și apoi vasul se dă jos, unde așteaptă

(1) Ion Ionescu dela Brad, *op. cit.*, p. 694.

(2) Salviu, *loc. cit.*, p. 282. *Cârmăzul* sau *cârmuzul* este, după credința poporului român, un copăcel spinos, care crește prin țările calde. În comerț este cunoscut sub două numiri, *cârmăz turcesc* și *cârmăz nemțesc*.

(3) Răzescu, *loc. cit.*, p. 281 2 și 284.

câtvă timp acoperit. În această vreme firele prind culoarea roșie. Când se vede că au o față frumoasă, se scot și se întind la uscare (1).

XXXII. BOIA ROȘIE.

Metodul comun pentru orice culoare, l-am pomenit când a fost vorba de culoarea galbenă. Aici se mai adaugă :

1. Boiă roșie, oțet și piatră acră.

Prin jud. Muscel se disolvă *anilina* în *oțet tare* și se lasă astfel vreme de 2 ore. În acest timp se pune apă într'un vas și când e aproape să dea în fierț, se toarnă plămădeala în ea.

Vasul, după ce fierbe, se ia de pe foc, se pun firele, se mestecă bine, se pune la a doua încălzire, când se adaogă și puțină *piatră acră*. Cât timp se încălzesc firele, se mestecă mereu cu un băț, ca să nu se păteze (2).

2. Analină și vitriol.

Prin jud. Putna se ieau 6 dr. de *analină* și se fierb cu lână până ce culoarea s'a prins bine de dânsa. După aceasta se toarnă în zeamă puțin *vitriol*, se mai fierbe câtvă timp, după care lâna se scoale, se clătește și se usucă (3).

3. Boiă, rachiu și apă tare.

Prin Bucovina, pentru dobândirea colorii *roză* sau *stracoșie* (*slacojie*), se urmează aproape la fel: se plămădește *boiava* în *rachiu*, și apoi se pune apă fierbinte, unde se mai adaogă și *apă tare*. Acolo se pun firele, cari după fierbere, se usucă (4).

(1) Rizescu, *loc. cit.*, p. 281--2 și 284. Piatra acră însă n'o arată autoint. La p. 283, pomenind despre roșul din prafuri roșii de târg, zice că se dobândește întocmai ca la roșul de cârmâz. prafuri roșii, și irt, borș și *piatră acră*.

(2) Culegere din Com. Jugar, comunic. de d-l N. S. Ghinescu, învăț.

(3) Balaban, *loc. cit.*, p. 268.

(4) Voronca, *op. cit.*, p. 1102.

4. Boià roșie, spirt, borș și piatră acră.

Prin jud. Covurluiu, coloarea se dobândește și culoratul se face întocmai ca la XXXI; vom avea însă numai o plămădeală, lipsind cârmăzul. Cu boià pe jumătate, sau mai puțină, se va dobândi coloarea roză (1).

*

După acestea urmează o serie de rețete cari ne spun că lucrurile, înainte de a fi puse să prindă coloarea roșie, trebuie să fie boite galben sau să se boiască atunci cu un anumit galben.

XXXIII. GALBEN + MĂR și SOVÂRF.

1. Galben + sovârf și măr acru.

Prin jud. Suceava «se culege *hlujul* (trunchiul) de *sovârf* cu flori și cu frunze și se usucă, păzite de udeală, ca să nu se păteze, de obicei în podul casei», unde, fiind păzite de stropi de ploaie, frunzele nu se pătează și coloarea va ieși frumoasă. Într'o căldare spoită sau într'o oală zmălțuită, se fierb crenguțe și scoarță de *pădureț acru*, pisate bine,—acestea întrebuițându-se mai în totdeauna verzi, iar fierberea ținând până ce zeama devine galbenă bătând în roșu. La fierț, cregunțele și scoarța de măr *pădureț* stau cam jumătate de zi, adăogând mereu apa care scade; scurgem apoi zeama într'un ciubăr și o lăsăm să se răcorească. În acest timp se pune sovârful la soare, să se usuce, îl frecăm în mâni, pe urmă turnăm în zeamă tot 3 pumni de frunze de sovârf și un pumn de frunze de *pădureț acru*, după ce și acestea au fost bine uscate și frecate în mâni. Amestecăm bine zeama cu frunzele arătate și o lăsăm să dospească o săptămână, două, trei, și chiar o lună, nici o dată însă mai puțin de trei zile. Dospirea aceasta se face într'un loc ferit, și unde să nu fie nici cald, nici frig. Când gospodina are nevoie să pregătească pentru colorat dospeală de mai sus, o iea, o freacă în mâni de cel puțin 12 ori, până ce se roșește nu numai zeama, ci și codițele frunzelor. Atunci sunt florile înflorite, adică zeama e numai bună de întrebuițat la vopsit. Înainte de a se utiliză zeama

(1) Salviu, *loc. cit.*, p. 823.

aceasta, se face o cercătură într'o oală curată și neînfruptată, punându-se puține *flori*,—zeamă și frunze,—în oală, mai mult de jumătate în apă, și în momentul când apa e aproape să înceapă a fierbe; tot acum se pune și o viță de păr sau ce avem de văpsit. Se lasă să fiarbă bine, și de sunt bune florile, vița de păr se face îndată mândră (se prinde boiaua bine de dânsa); de nu, se mai înfloresc florile și se mai freacă în mâni amestecul de mai sus. Când *cercătura* reușește, se iea o căldare mare, se pune pe foc, plină cu apă, până mai sus de jumătate, se lasă până e aproape de a clocoti, când se toarnă florile, și o dată cu ele se pune și *părul* (lâna) ce avem de colorat. Aceste obiecte, înainte de a se colora, trebuesc văpsite mai întâiu galben, pentru ca culoarea roșie să se prindă mai bine de dânsule. Se dă foc treptat, se lasă să fiarbă bine, apoi se scot obiectele și se pun să se usuce». La nevoie iar se fierb, și iar se usucă, sau afară la soare, vara, sau iarna în casă pe cuptor, până când se dobândește culoarea dorită.

Dacă în loc de a fi lucrurile galbene, sunt galbene portocalii, și dacă *florile* de mai înainte sunt *lari*, adică foarte bine înflorite, firile dobândesc o culoare *vișinie*. Dacă însă se pun lânurile *lăi*, culoarea ce-o capătă în *roșelele* obișnuite, este *veșinie curată* (1).

Prin județul Covurluiu «se culege deosebit frunza de măr și cea de sovârf, se usucă la umbră și se pisează în *piua de pământ* care nu este altceva decât o gaură făcută în pământ tare și lipită cu lut. Apoi se pune într'o *dejă* sau puțină cu apă caldă,—*încropilă*,—doi pumni de sovârf și 2 de măr, pentru un scul cam de jumătate ocă, și se lasă să steie așa 3 zile. Dacă voim ca firele să iasă roșii închise ca *sângele iepurelui*, atunci se pune un pumn de sovârf mai mult; iar de viom să iasă mai deschise, se pune un pumn de frunze de măr mai mult. La fiecare amează se umblă cu un făcăleț prin puțină și se mestecă,—sau ceea ce este și mai bine, se freacă mastrahatul între palme. Cu cât se va mesteca și se va freca mai bine amestecul din puțină, cu atât înfloresc mai

(1) Culegere dela Casandra lui Teodor Tărlă din com. Broșteni, jud. Succava și împărt. de d-l I. Teodorescu.

frumos. După trei zile, se toarnă totul într'o căldare mare de aramă, se încropesc la foc și se răstoarnă iar în puțină; apoi se ia o *tivdă* (de dovleac) și se începe a se vântură și a se bate,—se dă chiar ca număr: până la 200 tivde; se întrebuințează *tivda* pentru că un alt vas de lut s'ar strică. După ce s'a bătut bine, se ia apoi repede din *fruntea* lichidului din puțină, se pune în căldare, se dă în clocot, apoi se pun firele boite mai dinainte galben (drobiță, borș, piatră acră și cenușă) și se fierb bine, întorcându-se. După aceea se scot, se usucă și sunt gata. Firele ies roșii închise sau deschise. Zeama care rămâne, după ce s'au scos firele din căldare, se varsă, pentru că nu mai este bună. Toate substanțele colorante s'au luat pe fire... Dacă mai avem fire de boit, și în puțină n'a mai ramas boiă plămădită, o vânturăm iarăș cu *tivda* ca mai înainte, îi luăm repede *fruntea*, o punem în căldare și mai boim un rând. Procedeu acesta eră mult întrebuințat în vechime și dădea mult de lucru femeilor gospodine. Astăzi nu mai e de loc practicat» (1).

Prin jud. Prahova, frunza de măr acru se adună de verde, se usucă la umbră și se păstrează. Sovârful înflorit deasemenea se culege și se păstrează cu toful. Când e nevoie, «se pun două părți frunze de măr și o parte sovârf, în modul următor: se așterne în fundul ceaunului un pumn de sovârf în care să fie și flori, apoi se pune un rând de lână de cea colorată galben, după aceea doi pumni frunze de măr, iar lână, și apoi iar sovârf, așa că pentru fiecare rând de lână, să fie câte un strat de frunze de măr sau sovârf cu flori. După această lucrare, se umple vasul cu apă limpede și rece de râu și se lasă să steie 36 de ore *la moiu* (2), ca să se introducă materia colorantă în lână. După acest timp se scoate lâna, cu frunze cu tot, scurgând-o puțin; apa scursă, fiind spălăcită, se aruncă afară, iar lâna se pune într'alt vas, albie sau ceaun, și aici, puțin câte puțin, se zolește sau se freacă în mâni, tot turnând pe lâna din mâni câte puțină apă caldă, ca să se îmbibeze bine vopseaua în lână și să nu iasă lâna cu pete, adică să iasă frumoasă, să înflorească.

(1) Salviu, *loc. cit.*, p. 281.

(2) *Moiu*, *înmoiu*, *muire*, *muia*.

Această spălătură în mâni se face până ce se înroșesc unghiile mânilor. Roșeața aceasta e semnul că poate să se facă probă. Proba se face astfel: se ia un *ou* de găină și se pune să fiarbă la foc într'un ibric, umplând ibricul cu văpșeă și cu flori din vasul de unde s'a frecat lâna; se lasă să fiarbă, și dacă se înroșește oul frumos, e semn că s'a reușit bine. După această probă se pune lâna cu apă ce i s'a adăogat la frecat, ca să fiarbă în ceaun, până ce se face roșie frumoasă ca oul cu care s'a probat. Apoi se scoate, se scutură și se spală în apă rece, după care se pune la uscat; și lucrarea e terminată.

Un alt metod: se pune deosebit de se plămădește frunză de măr și sovârf într'un vas, singură, fără lână, cu atâta apă, cât acopere frunza și sovârful, care se lasă la dospit 12 ore pe o sobă caldă sau aproape de foc. După acest timp, această plămădeală se vântură bine de mai multe ori și apoi se pune la foc într'un ceaun, atâta plămădeală cât trebuie pentru un scul pe lână, se fierbe o jumătate de oră și apoi se introduce un scul, se lasă 5 minute și se scoate afară. Tot în acest roșu, ca să se boiască și celelalte scule, se mai pune o oală de plămădeală și după ce fierbe ca cea dintâi, iar se mai pune un scul. Și tot așa se adaogă treptat câte o oală de plămădeală pentru fiecare scul. Ieșind frumoase, se scutură de frunze și se pun la uscat» (1).

2. Galben măr, sovârf, fier și leșie.

Prin Bucovina se fierbe scoarță de *pădure/ acru*, proaspăt jupoiată sau veche, și apoi se pune de se răcorește, după care se așează într'alt vas, de unde se pune două părți de floare de *sovârf* și unul de frunză de *pădure/ acru*, bine uscată și frământată în mâni. Înăuntru se mai aruncă și o bucată de *fier*, sau o *polcoavă de găsil*. Peste toate acestea se pune, ca să apese și să se afunde în apă, niște pietroaie. Vasul acoperit cu o pânzătură, se lasă la dospit la căldură 3 zile, o săptămână sau două, ba chiar o lună, ca să se facă *flori*. Dacă vor să facă *flori dulci*, le lasă până

(1) Balaban, *loc. cit.*, p. 261—2.

ce zeama se umflă și dă afară. Dacă vor să facă *flori vechi* sau *flori acre*, lasă frunza până putrezește și apoi ieau florile la *înflorit*. Mai frumoase sunt florile dulci decât cele vechi sau acre, dar nu-s trainice. Când se fac flori vechi, zeama din puțină scăzând, se *adapă* cu zeamă proaspătă făcută din scoarță de pădureț acru ca și la început. După ce s'au făcut florile, zeama se strecoară, iar florile se împrăștie pe vatra curată la zvântat, frecându-le în mâni de mai multe ori. La urmă se strâng și se lasă să se usuce în voie într'un loc cald și ascuns, ca *să nu se deoache*. În acest timp, zeama din puțină se amestecă de mai multe ori.

După o jumătate de zi, florile strânse se stropesc cu zeamă, se respiră pe vatră, se freacă în mâni, și tot astfel se urmează trei zile; aceasta se chiamă *înflorirea florilor*.

Unele gospodine nu le mai lasă să se svânteze, ci le pun în zeamă, le scot și așa mai departe; altele le înfloresc la soare într'o covată.

Tot astfel se înfloresc și florile putrede, de 9 ori.

Urmează apoi proba: se iea zeamă din puțină, se pun câteva flori într'o ulcică, se pun câteva fire galbene de se fierb. Dacă coloarea este plăcută, urmează înfloritul florilor. Dacă coloarea e albineață sau nu-i cea frumoasă, se urmează cu înfloritul florilor până ce reușește. După aceasta vine înroșirea, punându-se la fierț florile și zeama *subjială* sau *rărilă* în apa curată și proaspătă. La 3 scule a câte 2 jirebii, se pun 4-5 pumni de flori. Când acestea încep să fiarbă, se pun sculele și se mestecă mereu. Apoi urmează uscarea la căldură, în casă, sau afară la soare.

Dacă firele n'au ieșit frumoase, se mai fierb odată, și tot așa dacă trebue să aibă o coloare mai închisă ori mai întunecată.

Ca fața să le fie și mai trainică, se pun după uscare în leșie tare sau leșie iute (1).

3. Galben + măr, sovârf și aramă.

Tot prin Bucovina, roșul se dobândește astfel: se taie ra-

(1) Marian, *Cromatica*, p. 27-34.

muri de *pădureț acru*, se fierb în apă curată și zeama se scurge într'alt vas. În această zeamă se pune 3—4 pumni de frunze de *pădureț acru* și ca la 2 de *sovârf*, se mestecă și se lasă să dospească. După aceasta se aruncă înăuntru un *inel de aramă*. După ce se țin 3 zile, a patra zi firele se usucă pe vatră, se stropșesc, și iar se usucă de 9 ori, după care se usucă definitiv. Pe foc, se pune apă puțină, zeama și florile, și când începe fierberea, se pun firele și se amestecă până când dobândesc culoarea. După aceasta se usucă (1).

XXXIV. GALBEN+ MESTEACĂN, MĂR ȘI SOVÂRF.

Prin jud. Prahova, înainte de a se colora lucrurile în roșu, se colorează galben prin ajutorul frunzei de mesteacăn. După ce acestea s'au uscat bine, se pun într'un vas un rând de *sovârf* și frunze de *măr pădureț* și un rând de fire galbene, iar unul de frunze și unul de fire, și astfel până se umple vasul sau se isprăvesc firele. În urmă se pun la fiert, după ce se umple cu apă, și se fierb până la 3 ore. Culoarea ce se dobândește, este cea roșie deschisă. Lucrurile se scot, se clătesc în apă curată și se pun la uscare (2).

XXXV. GALBEN+MĂR, SOVÂRF ȘI CORN.

Galben ramuri și frunze de pădureț acru, corn, floare de sovârf și aramă.

Culoarea se dobândește și coloratul se face întocmai ca la XXXIII. 3, cu deosebire numai că se pun și *frunze de corn* (3).

XXXVI. GALBEN+MĂR, SOVÂRF ȘI STEJAR.

Galben+scoarță și frunze de pădureț acru, floare de sovârf, scoarță de stejar, fier și leșie.

Prin Bucovina, culoarea roșie din aceste substanțe și coloratul se fac întocmai ca și la XXXIII. 3, cu deosebire că

(1) Marian, *Cromatica*, p. 36.

(2) Moraru, *loc. cit.*, p. 201.

(3) Marian, *Cromatica*, p. 85-6.

aici se mai adaogă și *scoarță de stejar*. *Fierul* se folosește tocmai la urmă, adăogând la a doua, a treia sau cea din urmă dată, când se împlinește coloratul, pentru ca firele să aibă o culoare mai întunecată și mai împietrită, ceea ce se crede că o face mai trainică (1).

XXXVII. NARAMZAT + SOVÂRF.

Din culoarea naramzată, dobândită prin cârmâz, apă tare și cositor, se dobândește culoarea vișinie dacă se face puțină *negreală de sovârf*, în care să se moaie aceste materii. Muirea și scoaterea să se facă repede, căci altfel culoarea se închide. Astfel dacă se moaie un scul o singură dată și se scoate repede, se capătă o culoare vișinie deschisă; dacă după uscare, se mai moaie odată și se usucă, se scoate o culoare numită *vișină putredă*; la o a treia oară se dobândește vișiniul închis, iar la o a patra, culoarea neagră sau aproape neagră.

XXXVIII. NARAMZAT + SCUMPIE.

Intocmai ca la XXXVII.

XXXIX. NARAMZAT + ARȚAR.

Se folosește *coașa de arțar*. Procedul ca la XXXVII.

XL. ROȘU CĂRĂMIZIU + SOVÂRF.

Procedul de mai înainte.

XLI. ROȘU CĂRĂMIZIU + ARȚAR.

Procedul dela XXXIX. La aceste 2 numere din urmă, vișiniul ce se dobândește este prost (2).

XLII. ROȘU STACOJIU + CANABIU.

Prin jud. R-Sărat firele se boesc în roșu stacojiu cu fructe

(1) Marian, *Cromatica*, p. 36.

(2) Pentru No. XXXVII—XLI, Barzeanu, *loc. cit.*, p. 236.

de călină, rădăcină de robie și brociu și piatră acră, și după aceasta se vără în *canabiu* (1).

XLIII. GALBEN + ARIN ROȘU.

Prin Bocovina se fierbe coajă de *arin roșu*, și în zeama ce iese, moaie călepele galbene, până când se fac roșii (2).

XLIV. GALBEN + BACAN.

Galben + bacan și piatră acră.

Prin jud. Covurluiu se dobândește culoarea roșie închisă numită și *roșu muntenesc* din aceste substanțe (3).

XLV. GALBEN + FESUȘOR (4).

Galben + fesușor și borș.

Prin Bucovina, mai demult, gospodinele adunau o mare câtime de insecte de acestea, *fesușori*, le uscau și apoi le sfărmau mărunțel, iar pulberea ce rezultă, o puneau în apă caldă și acolo muiau apoi sculele galbene, dacă voiau să le dea culoarea roșie sau roșie întunecată. Dacă însă voiau ca noua culoare să fie mai deschisă, în apă puneau în acest caz și puțin *borș sălcu*, adică borș nu prea acru (5).

XLVI. SULFURINĂ.

Sulfurină și spirt.

Mai demult, prin jud. Mehedinți, se pregătea culoarea canabie,—roșie ca vișina,—din *sulfurină* topită în *spirt* de 40 de grade (6).

(1) Rizescu, *loc. cit.*, p. 221.

(2) Voronca, *op. cit.*, p. 1101.

(3) Salviu, *loc. cit.*, p. 232—3.

(4) Fesușorul este insecta *Porphiophora polinica*, L.

(5) Marian, *Insectele*, p. 465.

(6) I. Ionescu dela Brad, *Agr. rom. în jud. Mehedinți*, p. 694.

INSEMNĂRI DE SFÂRȘIT.

Cercare.

O jirebie de tort cu care se cearcă culoarea cea roșie, ca să se vadă dacă aceasta se prinde bine ori nu, se numește *cercare*.

Cu ea se amenință a se legă *zânele* ce aduc oamenilor diferite boli (1).

(1) Marian, *Legendele Maicii Domnului*, p. 332.

CAPITOLUL V.

COLOAREA NEAGRA PENTRU FIRE

Coloarea neagră este a tristeții, mahnirii, a inimii rele. Negru e iadul înfricoșat al lumii ceilalte, negru e Diavolul, și negre-s toate duhurile cele rele. La casa omului se țin numai cânele, mîța și paserile negre, de cari «Ducă-se pe pustii» nu se poate apropia.

Ochii negri însă au un deosebit îndemn în dragostea și simpatia Românului.

El spune că

Pentru ochi ca murele
Ocolesc pădurile!..

Părul, mustețele și sprincenele negre sunt o podoabă :

Mustăcioara lui,
Pana corbului ..

Nici coloarea închisă a feței nu-i displace: ba din potrivă, e cam des plăcută : căci «pământul negru dă roadele cele bune!»

Hainele negre însă nu sunt iubite de Români și întâlnim ținuturi întregi, unde, în afară de căciula sau de pălăria neagră, nu se mai poartă nimic negru. Iar dacă întâlnim această culoare în ținuturi pentru casă, ea alcătuește numai *câmpul* pe care stau felurile desene, colorate în diferite chipuri.

Când într-o casă moare cineva membrii rămași nu se îmbracă în straie «ochioase», ci în unele «închise», cu roșu și negru. «Cănirea sufletului» nu se poate arăta în straiul negru, care obișnuiește.

I. ARIN.

1. Arin și calaican.

Dintr'un sat din jud. Suceava am dobândit această relațiune: Acum 40 de ani se dobândia negrul din *crușeală de arin* (1).

Prin jud. Bacău se fierbe coajă de arin și când se socotește că lichidul este îndestul de tare, zeama se strecoară și se mai ferbe cu *calaican* și lucrurile ce urmează a se vâpsi. Fiertul însă trebue să se facă, așa ca să nu se ardă firele. În tot timpul lui, firele se mestecă mereu. După fierbere, urmează clătirea și uscarea (2).

Prin jud. Prahova se culeg aninele cam pe la Sf. Maria-mare (15 August), când dau ele în copt și se pun într'un vas cu apă ca să fiarbă între 2 și 3 ceasuri, când lichidul capătă o înfățișare roșie închisă. După aceasta se dă vasul jos de pe foc, se scot aninele, și în zeamă se pune calaican, în proporție: o litră, la 10 litri de apă. Lichidul îndată capătă culoarea neagră. Aici se pun lânurile care urmează să se coloreze și se fierb tot între 2—3 ore. După această se scot se clătesc în apă curată și se pun la uscare (3).

Prin jud. Muscel se cojește coaja de *anine* (*sic*) negru, se pun în căldare ori ceauun, cu apă rece, și se fierbe cam o oră și jumătate. *Argăseala*, adică zeama, se scoate într'alt vas și apoi se împietrește cu calaican, se amestecă bine și apoi se pun firele, mestecându-le și fierbându-le puțin. Vasul se dă jos și se lasă până se răcește, când se și umblă la fire. Dacă negrul nu s'a prins bine, vasul se pune iar la foc, se fierbe și iar se mestecă, după care, pentru a doua oară, se lasă să se răcească. Și astfel se urmează până când negrul este cel dorit (4).

Prin jud. Dolj, zeama care se capătă din coaja de arin se lasă până s'a mai răcorit și numai după această se mai presară în ea calaicanul, mestecându-se; lânurile se pun și se

(1) Impărt. de d-l P. Herescu, învăț. în com. Găinești.

(2) Culegere din com. Moinești, dela Marghioala I. Ardeleanu.

(3) Morari, *loc. cit.*, p. 181.

(4) Culegeri din com. Leurdeni.

lasă o zi și o noapte, după care se scot și se usucă. Dacă culoarea nu-i cea dorită, se mai *făjuiesc* odată firele (1).

Din aceleași substanțe, procedeul de a scoate negrul se cunoaște și prin Bucovina (2).

2. Arin, calaican și piatră acră.

Prin jud. Dorohoi se ia *coașa de arin*, ori și cum, și se fierbe într'un ceaun. Zeama apoi se scurge, iar coaja se aruncă. Se ia câte un sferț de *calaican* de fiecare ocă de lână și se topește în zeama calduță, în care se pun apoi firele *lăi*, ca să se fiarbă puțin și cu încetul, căci s'ar arde dacă s'ar fierbe mai tare. După ce se prinde negrul, se pune « *făină de piatră* », adică *piatră acră* pisată, ca să se împietrească culoarea. În urmă lucrurile se clătesc și se usucă (3).

Prin jud. Putna, coaja de arin se fierbe mult, umplându-se când se vede că zeama a scăzut mult. Zeama se scurge când este scăzută, și într'insa se pune calaicanul și piatra acră. După ce acestea s'au topit, se pun și firele, și se lasă până prind bine culoarea. După aceasta se scot, se spală și se usucă (4).

Prin jud. Prahova, scoarța de anin negru se fierbe până la 3 ore, când se dobândește o zeamă roșie. Apa poate fi de râu sau de ploaie. După căpătarea lichidului, se pune în el *caraboiul* sau *calaicanul* și *piatra acră*, ca să se dissolve, și după aceea se pun și firele și se fierb iarăș până la 3 ore. Din când în când firele sunt ridicate în sus din vas. spre a veni în atingere cu aierul. După colorare urmează clătirea la râu și uscarea (5).

3. Arin, calaican și sare.

Prin Bucovina se ia *crușală* (coașă) de arin negru și se opărește într'un ciubăr (1 *căuș de tort*, 2 *pătrari* la 10 tor-

(1) Barzeanu, *loc. cit.*, p. 229.

(2) Culegerile din Vicovul de sus, comunic. de d-l P. Cârstean.

(3) Culegere dela Ruxanda I. Gârnet, com. Hânțești.

(4) Culegere din com. Jariștea.

(5) Moraru. *loc. cit.*, p. 180-1.

-furi). Apa trebuie să acopere bine crușeala. După aceasta, începe să se mestece cu un lemn, ca să-i iasă bine roșeața din crușeală, iar în lichidul colorat, ce se capăta, se moaie torturile și se lasă până a doua zi. Acest lucru de până aici se cheamă *mohorotă*. A doua zi dimineață se scot torturile și se pun ca să se scurgă, iar apa se așează la fiert. În acest timp se pune într'o oală, de-o parte, o oacă *slatină* la 10 torturi și trei sferturi de kgr. de calaican, care mai întâiu a fiert într'o altă ulică. Când toate aceste sunt gata, se întind torturile într'o albie și peste ele se pune lichidul, slatina și se *petrec* adică se vâjâie de câteva ori. Dacă firele se înegresc bine, se spală și se usucă; dacă-s prea deschise, se mai petrec odată sau de mai multe ori (1).

Cu privire la jud. Neamț am dobândit aceasta scurtă relațiune: Acum 40 de ani, din arin, calaican și sare, se dobândia o *cerneală*, în care se boiau firele în negru (2).

4. Arin, calaican, piatră acră și huște.

Prin Bucovina firele stau 2 zile în *huște*, de unde apoi se scot și se pun în zeamă de *coajă de arin* în care s'a pus puțin *calaican* și *piatră acră* (3).

5. Arin și lut de tocilă.

Prin jud. Putna se fierbe *coajă de arin* iar în zeamă se adaogă și puțin *lut sau praf de tocilă* (4), care prin jud. Suceava se numesc și *bursune de tocilă*, ce se depun în vasul tocilei și provin din fierul și piatra roasă la ascuțit.

6. Arin, calaican, praf de tocilă și leșie.

Prin jud. Putna se fierbe bine *coaja de arin* și când se crede că toată materia colorantă a ieșit dintr'însa, se scurge zeama și se pune ca să se răcorească iar cojile se aruncă.

(1) Culegerile din Vicovul de sus, comunic. de d-l P. Cârstean.

(2) Culegere din com. Pipirig, comunic. de d-l Grigore Vasiliu, învăț.

(3) E. N. Voronca, *Datinele*, p. 1102.

(4) Comunic. de d-na Maria I. Ciocârlan, com. Păunești.

După ce zeama s'a răcorit, se pune într'însa *calaican*, 75 gr. la cofa de apă și *praf de locilă*, o mână la 2 cofe de apă. După ce *calaicanul* s'a topit, se pun și firele, și se apasă bine cu mânele, ca să se înmoaie. Dacă s'ar pune vasul la fiert, firele s'ar arde. Astfel fac boiangiile de meserie, ca să nu piardă vreme multă. Gospodinele însă au grijă ca să păstreze zeama numai calduță, timp de o zi și o noapte, umblând din când în când și mestecând lucrurile, ca să se boiască peste tot și să nu rămână firele pătate. Când văd că au dobândit culoarea dorită, scot firele, le spală în *leșie* tare și le pun la uscat (1).

7. Arin și vitriol de fier.

Pe valea Someșului din Ardeal se fierbe pentru un kgr. de lână, 6 litri de apă cu 1 kgr. *scoarță de arin negru* și cu *vitriol de fier* (*vitriol verde, galișcă*).

După aceasta se pune lâna înlăuntru, se lasă să fiarbă puțin, apoi vasul se dă de oparte și se lasă astfel lâna în *cerneală*, până când se răcește cu totul. În acest timp se mestecă din când în când. După ce s'a răcit, lâna se scoate și se spală bine în apă rece. Dacă culoarea neagră nu s'a prins bine, se mai înfierbântă în *cerneală* de 2—3 ori, mai adăogându-se și puțin vitriol de fier.

Lâna netoarsă se colorează mai ușor, dar după ce se colorează, se toarce mai greu. Repetând însă procedeul de mai multe ori, chiar lâna toarsă capătă o frumoasă culoare neagră (2).

II. NUC (3).

1. Nucă.

Prin jud. Covurluiu, se cojește mai întâiu coaja (învelișul) verde al *nucii*. Se spală lâna, se usucă, se scutură de scai și

(1) Balaban. *loc. cit.*, p. 262.

(2) M. E. Pioraș în *Familia română*. 1908, no. 8-9, p. 22.

(3) Panțu, *op. cit.*, p. 189 «Cu frunzele și învelișul verde al nucelor, colorează Româncele noastre diversele lor țesături».

de gunoiu și se așează într'un vas: un rând de coji și unul de fire «ca bucățelele la mâncare». Se umple apoi vasul cu apă și se pune pe foc «ca să fiarbă cam cât ar clocoti de 3 ori». În timpul fierțului, lâna se tot întoarce cu un *melesteu* (băț de mestecat mămăligă). Zeama și lâna se înegresc iar vasul se dă de oparte. Se caută niște iarbă beldioasă, boji sau lozii și pe ele se pune lâna ca să se scurgă bine. Dacă coloarea pare prea întunecată, se pun firele într'o albie și acolo se clătește în apă rece de fântână. Intrebuințarea coajei de nuc sau nucilor verzi, pentru căpătarea unui lichid spre dobândirea coloarei cafenii la fire și lâna, se cunoaște și în jud. R-Sărat (1).

Asemenea și prin jud. Putna. Coloarea ce se capătă este *neagră verde* (2).

Prin jud. Brăila, prin luna Septemvrie scoboară căraușii de prin jud. Buzău și R-Sărat cu cară pline cu coji de nucă, pe cari le vând sătencelor, cu banișă, în schimbul cerealelor: «una pentru alta» (3).

2. Nucă și calaican.

Prin jud. Bacău, după ce se cojesc *nucle* pe vreme, când stau aproape să se bată, coaja se pune în vas și se lasă acolo ca să putrezească o vreme îndelungată. Când cojile au putrezit, se freacă bine în mâni, amestecul se stoarce, cojile se aruncă, iar zeama se pune la fierț împreună cu *calaicanul* și lucrurile sorocite vâpsitului. După ce capătă coloarea, firele se usucă, se spală și iar se pun la uscare (4).

Prin jud. Covurlui, cojile de nuci coapte sau chiar și nucile verzi, cari n'au încă formată coaja lemnoasă, focată în bucăți, se pun în vas, între straturile de fire; vasul se umple cu apă și se fierbe până când firele capătă o culoare cafenie. În tot timpul fierțului firele se întorc cu un băț ca să nu se ardă. După ce s'au făcut cafenii, sculelele se scot câte unul afară, spre a se presără cu calaican și se afundă din nou în

(1) Rizescu, *loc. cit.*, p. 220.

(2) Comunic. de d-na Maria I. Ciocârlan, com. Păunești.

(3) Am văzut asemenea cară în com. Latinu și Sutești, pe apa Buzăului.

(4) Culegere din com. Moinești.

vas. care se lasă acoperit până când se răcește bine. Firele, acim. se scot. se duc la fântână să se spele și se usucă (1).

Prin jud. Dolj. nucile se taie de crude în felii, se fierb până ce-și lasă toată materia colorantă, se dau jos de pe foc, și după ce zeama se mai răcește puțin, se pune în lichid calai-can și apoi lucrurile ce urmează să se coloreze. Lucrurile stau în negreală până când gospodina crede că s'au vopsit sau până când socotește dânsa. Atunci le scoate, le usucă și dacă-s bine vopsite, le lasă: dacă nu, le mai vâără odată sau de mai multe ori în negreală, până când prind bine vop-seaua (2).

3. Nucă și piatră acră.

Prin jud. Prahova, din aceste substanțe, se pregătește co-loarea neagră-cafenie în modul următor: se așează în vas un rând de *coji de nuci* și unul de lână sau de dimii, până se umple vasul. Coaja de nucă se pune de 4—5 ori mai multă ca firele. Peste acestea se presară 10—15 gr. de *piatră acră* bine pisată, după care vasul se umple cu apă și se pune la fiert. Fierberea ține până la 2 ore, după care lucrurile se pun la uscare. Operația urmând în chipul acesta de mai multe ori, lucrurile capătă o culoare cafenie. «Cu această preparațiune se pun la vopsit firele de lână toarse subțire, din cari se fac postavuri subțiri (*mohaiuri*), iar din cele *îndrugale*, toarse deslănat și mai gros, se fac așternuturi de pături, velințe, straie și cadrilaturi» (3).

Prin jud. Putna, cojile de nucă se fierb singure, zeama se împietrește și într'însa se vâără firele cam o jumătate de oră (4).

Procedeul acesta se cunoaște și prin unele sate din jud. Constanța (5).

4. Nucă, borș și piatră acră.

Se fierbe *coaja de nuc* în *borș*, și după ce zeama s'a ră-

(1) Salviu, *loc. cit.*, p. 275

(2) Barzeanu, *loc. cit.*, p. 230.

(3) Moraru, *loc. cit.*, p. 190 1.

(4) Balaban, *loc. cit.*, p. 163.

(5) Comunic. de d-l N. Teodorescu, învăț. în Cabadin.

Pamfile și Lupescu, *Cromatică*.

coriț. se pun într'însa firele, odată cu *piatra acră* pisată. Colorarea ce se dobândește este cea *cafenie* (1).

5. Nucă, moare și piatră acră.

Coloratul se face întocmai ca mai sus (2).

6. Scoarță sau coajă de nucă, calaican și piatră acră.

Prin jud. Dorohoiu, din aceste substanțe, se dobândește colorarea neagră în chipul următor: Se cojesc *nucile*, și cojile se lasă până se sbicesc bine. Apoi se fierb și în zeama lor se pun firele *lăi*, mai ales cele pentru straie; astfel se țin la căldură. În urmă se toarnă *calaican*, ca să se prefacă, din *roșcale*, în *cafenii*, și după aceasta *piatră acră* pisată. Urmează în sfârșit clătirea și uscarea (3).

Prin jud. Prahova, colorarea neagră se obține din aceleași substanțe, în acelaș mod descris la punctul 5, cu deosebire că atunci când vasul se pune la foc, se adaogă și 40—50 gr. *calaican*.

Din scoarța de nuc cu celelalte substanțe, se procedează astfel: se iau 3 kgr. scoarță de nuc și se fierb până la 3 ore în 8—9 litri de apă. După ce s'a fiert scoarța, se dă afară, iar în lichid se pun cam 250—300 gr. *calaican* și vre-o 20 gr. *piatră acră*, pisată mărunt. După aceasta vasul se pune din nou pe foc și se fierbe aproape 2 ore, în care timp, din 10 în 10 minute, sculele se scot afară la aier și iarăș se scufundă în lichid. După ce au fiert și au prins bine colorarea, se duc la fântână și se spală, după care urmează uscarea (4).

7. Nucă, calaican și leșie (cenușă).

Prin jud. Dorohoiu se fierbe *coaja de nuc* și aici se *mohorlesc* firele albe sau *lăi*, lăsându-le se stea câtvă timp. Firele, astfel mohorșite, se fierb în zeama de coajă de nucă

(1) Culegere din com. Țepu, jud. Tecuciu.

(2) Idem.

(3) Culegere din com. Hânțești.

(4) Morariu, *loc. cit.*, p. 190—1.

verde, lăsate, înaintă de fierț, până ce aproape a putrezit. Această zeamă primește o mică câtime de *calaican* mărunț pisat. După ce firele se pun în zeamă, încep a se înegri, iar după ce s'au înegrit, se scot și se înmoaie în *cenușă*, unde se freacă bine. Apoi se spală și în urmă se pun la uscat (1).

Prin jud. Tufova se pune într'un vas un rând de coajă și unul de lână, până când se umple vasul. Deasupra se pune cenușa și apoi se toarnă apă, iar în urmă se pune la foc. În acest timp se face o *groapă* în pământ, se căptușește cu un sac și aici să răstoarnă lâna cu coajă cu tot, se acopere cu vasul în care a fierț și apoi deasupra i se toarnă pamânt, ca să nu răsuile. Astfel firele se țin o zi, se scot, se spală și se pun la uscat.

Unele gospodine, în loc de a le mai răturnă în groapă, lasă firele în vas, pe care îl acopere bine.

Cine dorește să aibă un negru mai închis, lasă mai întâiu coaja de nucle spre a putrezi puțin; pentru cafeniu deschis, se folosesc de nucile verzi.

Tot astfel se boiește și cânipa (2).

(8). Nucle și leșie.

Prin jud. Dorohoiu se fierbe *coaja de nucle* într'un cazan și apoi aici se pune lâna, firele toarse sau pânzătura, și se mai dă un clocot, dar nu mai mult, căci altfel s'ar *arde* lucrurile. Apoi, pe o țargă de lemn, pe o leasă de nuiel sau pe niște paie, se răstoarnă cazanul cu totul, și se lasă așa până a doua zi, când lâna cafenie se spală cu *leșie tare* spre a se închide, adică spre a se înegri (3).

Prin jud. Râmnicu-Sărat, din aceste substanțe, se dobândește cafeniul, punându-se într'o căldare câte un rând de coajă de nucle și câte unul de fire până se umple vasul. După aceasta se umple cu apă, se pune să fiarbă bine, se mesacă și se scot firele, cari se întind pe albie, spre a se cerne pe ele cenușă. Se lasă astfel câtvă timp, după care se spală și se usucă. Firele capătă o culoare foarte frumoasă.

(1) Culegere din com. Hânțești, dela Paraschiva Enache Răchită.

(2) Culegere din com. Costești, împărt de d-ra Maria I. Mircea, învățătoare.

(3) Culegere din com. Hânțești.

9 Nucă, rugină de tocilă și calaican.

Prin Bucovina se fierb *cojile verzi de nucă* cu *rugină* de sub *tocilă* și în *zeamă* se pune *calaican* ca să se înegrească zeama. «Boiaua aceasta poate să stea și un an strânsă în cevă și nu se strică; se adaugă numai apă negrișoară și e bună» (1).

10. Nucă, rugină dela pârâu, bahne (bursune) și calaican.

La fel, înlocuindu-se *rugina de tocilă* «*prin rugină dela pârâu și bahne* ce strâng anume femeile» (2).

11. Nucă și vitriol de fer.

Pe valea Someșului, coloarea se dobândește și coloratul se face întocmai ca la I. 7, înlocuind coaja de arin prin cea de *nucă* (3).

III. ARIN ȘI NUC.

1. Coaja de nucă, scoarța (rânsă sau muguri) de arin negru și calaican.

Prin Bucovina se fierbe *scoarța de arin negru*, se amestecă apoi cu *coji de nuci* când încep să putrezească, și zeama primește *calaicanul* și apoi firele (4).

2. Coajă de nucă, scoarță de arin negru, calaican, piatră acră și huște.

Tot prin Bucovina, lâna se ține în *huște* câteva zile, căci «lâna în *boiele dulci* nu se prinde, numai în *acre*», și apoi se spală și se pune în *zeamă* de «*coji de arin negru*, puținică *piatră acră* și o bucățică mică *calacan*, nu mult, c'o arde,—pui și *coji de nucă*, dacă ai,—de n'ai, nu-i decât,—moi călepele și se fac negru ca cărbunele» (5).

(1) E. N. Voronca, *op. cit.*, p. 1101—2.

(2) *Ibidem.*

(3) *Ibidem.*

(4) Marian, *Cromatică*, p. 46.

(5) E. N. Voronca, *op. cit.*, p. 1102.

3. Coajă de nucă, arin, calaican și cenușă.

Prin jud. Dorohoiu, după ce se cojesc *nucile*, se lasă câteva zile într'un vas până ce aproape putrezesc. După ce se fierb, în zeamă se topește puțin *calacan*. Firele cari au fost lăi sau albe, au fost mai întâiu *mohorjite* în *mohorjèle*, adică s'au înroșit în zeamă de *coajă de arin*, fără *calacan*. Aceste fire mohorjite, punându-se în zeamă cu *calacan*, se fac mai închise. În urmă se scot, se presoară,—«se bat»,—*cu cenușă*, se freacă bine cu mânilor, și în urmă se pun la uscare. Numai după aceasta se spală și se usucă (1).

4. Frunze de nuc, amente sau coajă de arin și calaican

Prin jud. Prahova se culeg pe la Sf. Ilie frunzele de *nuc* și se pun la fiert într'un vas cu apă, împreună cu 3—4 pumni de *amente* sau rânze de arin sau chiar coajă de arin, în care timp se amestecă și se freacă bine, ca întreaga materie colorantă să iasă din ele. După ce lichidul capătă culoarea galbenă, se pun 30—40 gr. *piatră acră* și 200—300 gr. *calaican*, bine pisate. În acest lichid se pun firele, cari, după colorat, se usucă (2).

IV. NUC ȘI ȘTEVIE.

Nuc, ștevie și piatră acră.

Prin jud. Ialomița, întâiu se *șteviesc* firele în chipul următor: se ia rădăcina de ștevie, se taie felii, se pune în apă și se fierbe bine. După aceasta se pune puțină *piatră acră* și în urmă se moaie și firele, frecându-le în mâni și încălzindu-le pe foc. De aci se scot și se vâra în zeama dobândită prin fierberea *coajii de nucă verde* în apă. În această zeamă, firele slau cam o jumătate de ceas, când se prinde bine culoarea de dânsel, după care se storc și se pun la uscare. «Cafeniul acesta este frumos și nu iese niciodată» (3).

(1) Dict. de Paraschiva E. Răchită. com. Hânțești.

(2) Moraru, *loc. cit.*, p. 191.

(3) Culegere din com. Cuza-Vodă.

V. SOVÂRF.

1. Sovârî și usuc.

Prin jud. Ialomița se alege numai *mojul sovârfului*, cu floare, se pune într'un vas cu puțină apă pe foc, și când a început să fiarbă bine, se toarnă *usuc* de oaie, se lasă să fiarbă bine și apoi se pun firele, unde urmează să fiarbă cam jumătate de oră. Dacă firele au prins bine culoarea, se dau jos de pe foc, se scot și se pun la uscare (1).

2. Sovârî, piatră acră și smoală.

Tot prin aceste părți se ia *floare de sovârî*, se pune într'un vas cu apă și se lasă până dimineață ca să se moaie bine. În vas se pune apoi *piatră acră*, puțină *smoală*, și când acest amestec fierbe, se pun firele și se fierb până când dobândesc culoarea neagră (2).

3. Sovârî și calaican.

Prin jud. Falciu se capătă un *cenusiu închis* din aceste substanțe în chipul următor. Se ieau primăvara sau vara snopi de *sovârî înflorit* și uscat, fără rădăcina, și se fierb până când iese un lichid cenusiu închis. Această zeamă se înpietrește cu *calaican piat*, iar în amestecul ce rezultă, se pun firele albe. Aici se țin la caldura panii la o săptămână, scoțându-se și uscându-se din când în când. Dacă s'ar pune fire de lână laie, culoarea ce s'ar dobândi ar fi cea neagră.

Dintr'un sat din jud. Suceava am dobândit această relație: «Acum 40 de ani se scotea negru din sovârî» (3).

Prin jud. Dolj, «în timpul înfloritului, în luna Iunie, se smulge sovârful din pământ, cu rădăcină cu tot, și se face sîropișori sau *măldărușe*, conservându-se la uscătură pentru trebuința negritului. Când voim să obținem negreală, fierbem asemenea snopuri de sovârî, unul câte unul sau două, după

(1) Culegere din com. Cuza-Voda.

(2) Idem.

(3) Culegere din com. Gălnic și împart. de d-l P. Herescu, învățător.

mărimea sau cantitatea materiilor de colorat, în apă limpede, puși în căldări mari sau cazane de colorat, până ce planta își varsă toată culoarea negricioasă ce conține. Apoi se dă jos de pe foc vasul, se scoate sovârful din cazan, care nu mai slujește la nimic, și după aceasta, se introduc materiile de colorat, fie lânuri, jirebii ori haine de-a gata, ca surtuce, epângele, etc., cu observația ca aceste materii să fi fost înainte bine spalate și bine uscate, ferite de unsori, pete, de cari nu se prinde culoarea. După ce materiile s'au introdus de trei ori în negreală sovârfului și după ce de trei ori s'au uscat la soare, atunci se mai face o ultimă lucrare la materiile negrite, ce se zice *făuire*, adică se încălzesc puțin negrelele și se amestecă puțin calaican în zeama de sovârf, ca 30 gr. la decalitrul de negreală, spre a închide culoarea desăvârșit. După această operație, materiile se usucă de negreală, se spală în apă curgătoare și iar se usucă».

La pregătirea coloarii negre din sovârf, ca și din alte substanțe, prin aceste părți, se observă următoarele reguli :

a. «Materiile introduse în negreală nu pot sta mai mult de două zile; apoi se scot, se usucă bine la soare într'o zi, după care, încălzindu-se puțin negreală, se introduc iarăș materiile, pentru a doua oară, unde stau iarăș 2 zile și iarăș se scot și se usucă o zi; apoi iar se înmoaie în negreală pentru a treia oară, când sunt finite de colorat. Dacă n'a prins bine culoarea, se pot fățui cum am aratat la sovârf.

b. Ca să se țină totdeauna lichidul de negreală căldicel, se obișnuiește a se așeză vasul în odăi călduroase, iar vara la soare, însă bine acoperite. În negreală, după ce s'au introdus materiile, niciodată să nu lipsească a se pune peste materii fiare calde, instrumente grele, ca: topor, scune, fier de plug, drugi, zăvoare sau alte bucăți de fier curat, cari stau dela început până la finitul coloratului materiilor, — și aceste fiare au farmecul mai ales în sovârf, scumpie, nuci și plomună, a da materiei culoarea neagră lustruită ca pana corbului. Pentru că fiarele, prin rugina și cocleala ce varsă în negreală, țin locul calaicanului, unele gospodine nu mai pun de loc calaican, ci numai fiare.

c. Calaicănu să se pună în negreală cu bună măsură, mai

ales în lichidul de coji de arțar, stejar și anin, ca 40 gr. la vatra de apă și cu încetul, până se formează culoarea neagră. De se va pune prea mult calaican, asprește materiile,— un efect al arderii, cauzat de calaican, și apoi aceste materii purtate la soare, lesne schimbă culoarea în vânăt din cauza multului calaican.

d. Pentru că am vorbit și vom vorbi de multe ori de cantitatea apei în care se prepară culoarea din plante, și ca să se știe câtă apă va trebui, aceasta depinde de cantitatea plantelor colorante cum și a materiilor de colorat, adică, fie sovârf, scumpie sau coji, rădăcini, puse în căldare sau cazan, se toarnă apă numai cât să le *culroapă* (1), ca să obținem o bună culoare, iar pentru materii, să nu fie mai puțin sau mai mult lichid decât să se afunde bine materiile în culoarea ce conține, căci materiile fiind prea dese, iar lichidul puțin, vor ieși pătate; asemenea și lichidul: fiind prea mult, este o cheltuială zădarnică, întrebuințare de vase mari și risipă» (2).

Fără a putea arăta anume cum, pomenim totuș că dobândirea culorii negre din sovârf, se mai cunoaște și prin alte părți din Dolj (3), precum și prin Basarabia (4), unde sovârful se numește și *savur*.

VI. SOVÂRF ȘI ARIN.

Sovârf, arin, leșie și calaican.

Cerneala sau *negreala* pentru boit negru se pregătește astfel: se ia *coajă de arin* și *sovârf*, uscate, și se fierb în *leșie* iute. În această zeamă se pune și *calaican*, după mărimea vasului. Când apa e fierbinte, se bagă în ea sculele de lână albă ori laie și se lasă acolo până se răcește zeama. Dacă sculele nu s'au înegrit bine, se repetă lucrarea, după ce sculele s'au uscat (5).

(1) Să le acopere.

(2) Barzeanu, *loc. cit.*, p. 228, 230–1.

(3) Șt. St. Tuțescu și P. Danilescu, *Monogr. com. Catane'e*, p. 48.

(4) Z. C. Aibore, *Basarabia în secol. XIX*, p. 445.

(5) Culegere din com. Zăreni, jud. Tutova.

VII. ARȚAR (1).

1. Arțar, calaican funingină și mușuroiu de cârțiță.

Prin jud. Dolj se jupoaie de pe crengile de *arțar* coaja, mai ales primăvara, când este plină de *must*, *mâzgă*. Altfel, în cursul anului, trebuie o cantitate mai mare de coajă. Această coajă se fierbe într'un vas, în care se pune numai, atâta apă, cât să acopere cojile, și se fierbe până se dobândește un lichid de culoare galbenă-vânăță, foarte astrigentă și *argăsitoare*. După aceasta, zeama se scoate în alt vas, strecurându-se, sau se scot cojile, și când lichidul s'a mai răcorit, se pune într'insul, preserându-se, *calaican* pisat; cât se presară, lichidul se mestecă. În acest timp el se și înegrește. Îndată se pun firele, unde se lasă să stea o zi și o noapte. Dacă se întâmplă că nu s'a prins bine colorarea se face *făjuirea* cu zeamă proaspătă de arțar. Colorarea obișnuită este *neagră, funiginoasă*, mai slabă decât cea de sovâr (2).

Iată procedeul cunoscut prin jud. Teleorman: «Din arțar se ieau vârfurile de crengi tinere, crescute vara. În lipsa lor se poate folosi și scoața arțarului, dar atunci se ieă în cantitate mai mare. Se fierb pe foc vârfurile, cari au fost sdrobite și fărâmițite, spre a intra mai multe în căldare, până ce coaja se despoaie cu ușurință numai atingând-o cu unghia. Atunci se dă căldarea jos de pe foc și se scoate arțarul. Din zeama care a rămas, vr'un kgr. se pune într'o albie și'n ea se aruncă o mână de *pialră acră*. Cealaltă zeamă e pusă din nou pe foc, și când încep să se ridice *năslurei*, atunci se aruncă în căldare un pumn de *caraboiu*. Cu caraboiul se fierbe zeama până nu mai face spumă și atunci se dă jos căldarea, se lasă de se mai răcește, și în acest timp se dă *abaua* prin zeama cu pialră acră ca să se împietreze. După aceasta moaie abaua în negreală și-o *clăpușește*, punând peste căldare un țol. Stă aici abaua o zi și o noapte. Când se scoate, observă dacă negreală s'a prins bine și la fel

(1) Panțu, *op. cit.*, p. 12: *Arțar, arcțar, oțar. Acer plotanoides* L.

(2) Barzeanu, *loc. cit.*, p. 228 - 9.

peste tot. Dacă a ieșit frumoasă, se scoate din căldare și se pune într'o albie înclinată, ca să se scurgă. Se dă în urmă la vânt, ca să se usuce și iarăș se fierbe zeama arțarului. Unele femei adaogă zămii chiar de acum *funingină* delă coș și *mușuroiu de cârțiță*; altele fierb numai zeama singură și lăsând să se răcească, moaie din nou abaua o zi și o noapte. De astă dată spală abaua în apă rece și o întinde la soare. Apa rece depărtează toate rămășițele depuse pe abă putând să arăte cum a prins negreala cu adevărat. Dacă e frumoasă și n'a pus-o în mușuroiu de cârțiță și în funingine, o pune acum, — cum spuserăm, — iar dacă a pus o dejă, o *trâmbează*, fiind gata pentru lucru.

Când arțarul n'are putere ca să scoată negreala îndestulătoare, se fierbe în aceeaș zeamă, două, trei și chiar patru rânduri de arțar, fie până nu bagă abaua, fie chiar și după ce a băgat mușuroiul de cârțiță și funinginea. În modul acesta' de și cu prea multă trudă, se căpată o vâpșă care *nu mai are moarte*» (1).

2. Arțar, caraboiu, piatră acră și piatră vânăță.

Prin jud. Ialomița se fierb bine frunzele de *arțar* și în zeamă se pune *caraboiu*, *piatră acră* și *piatră vânăță*. Se fierbe bine și apoi se pun firele acolo unde se lasă până prind bine culoarea neagră (2).

VIII. SOVÂRF ȘI ARȚAR.

Sovârf, arțar, piatră acră, funingine și mușuroiu de cârțiță.

Prin jud. Teleorman, culoarea se obține și coloratul se face întocmai ca la VII. 1, cu deosebire că în loc de *arțar*, se pune *sovârf*. Arțarul se pune numai într'o câtime mică, ca să nu iasă culoarea roșcată (3).

(1) Culegere din com. Principele-Ferdinand, împart. de păr. Fl. A. Draghici.

(2) Culegere din com. Cuza-Vodă, împart. de d-l S. Popescul, învăț.

(3) Culegere din com. Principele-Ferdinand, comunic. de păr. Fl. A. Drăghici.

IX. SOVÂRF și SCUMPIE

Sovârf, scumpie, piatră acră și funingine, și mușuroiu de cârțiță.

Coloarea se dobândește și coloratul se face întocmai ca la VIII, numai că în loc de *arjar*, se pune *scumpie* (1).

X. BOZ (2).

1. Fructe de boz și piatră acră.

Prin jud. R.-Sărat se pisează *fructele coapte de boz*, se fierb, în zeamă se pune *piatră acră* și apoi se vără și firele pentru a se colora *muriiu* (3).

O culoare *vânălă* sau *fumurie* se dobândește și prin jud. Suceava din zeamă de boz, -o cerneală spălăcită, -dobândită din aceleași substanțe (4).

2. Boz, calaican și piatră acră.

Prin jud. Brăila se culeg toamna, după ce s'au copt bine, strugurii, ciorchinele sau *pălăriile de boz*, se ieau și se amestecă, după cum se amestecă strugurii în ciubăr, sau se sfărâma cu mâna, astfel ca să nu rămână bobițe nesfărâmate. După aceasta se acopere vasul cu o pânzătură și se lasă la bălaia soarelui ca să fiarbă. Fiertul bozului se cunoaște prin aceea. că cojile de bobițe se ridică în sus, se crapă și prin crăpături iese un fel de spumă albăstruie. După aceasta se stoarce partea solidă și zeama se pune la fiert și se fierbe un singur clocot, după care se dă jos și se lasă să se răcorească. Acum se pune în lichid *calacan* pisat, mestecându-se lichidul. După ce calacănul s'a dizolvat, se pun și firele albe sau lăi, se dau într'un clocot, și vasul se dă din nou jos, când

(1) Culegere din com. Principele-Ferdinand, împart. de păr. Fl. A. Draghici.

(2) Panțu. *op. cit.*, p. 2. *Boz, boj, bozie. Sambucus Ebulus* L. *Ebulum humile* Garcke.

(3) Rădescu *loc. cit.*, p. 221.

(4) Culegere din Spatarești.

se adaugă acum și *piatră acră*, asemenea mărunț pisată. În acest amestec firele stau de obicei 2 zile, la căldură mică, după care se scot și se pun la uscare. Dacă culoarea n'a prins bine, se mai repetă odată (1).

Prin jud. Suceava, sfărâmându-se fructele de boz, operația se cheamă *flecuire* sau *stropșire* (2).

Prin jud. Prahova, fructele bozului, după ce au fost strivite, se pun la fiert timp de o oră, după care se dau jos ca să se răcorească. În urmă se storc, iar lichidul ce rezultă, primește 300–400 gr. *calacan*. Acum el se închide. După aceea se adaugă și 10–20 gr. *piatră acră*, iar după disolvarea ei, se pun și lucrurile ce urmează să se coloreze. Vasul se așează la fiert și se fierbe timp de 2–3 ore, după care se scot lucrurile și se clătesc în apă de râu (3).

XI. ANIN ȘI BOZ.

Anin, boz și calaican.

Prin jud. Muscel se cojește coaja de *anine* negru se pune în căldare cu apă și se fierbe cam un ceas și jumătate, împreună cu ciorchine de *boz*. După aceasta se scurge *argă-seală* într'un vas și i se adaugă *calaican*. În urmă se pun firele făcute *cănuri*, unde se țin până când lichidul se răcește. Când s'a răcit, vasul se pune din nou pe foc, ca să se încălzească și iar se lasă, și astfel se urmează cam de cinci ori într'o zi și jumătate. La sfârșit, firele se scot și se spală în apă rece (4).

XII. SOC.

1. Fructe de soc și piatră acră.

În zeama care se scoate din fructele de soc pisate și fier-te, după ce se impietrește cu *piatră acră*, se pun firele și se scot *cafenii*,—în culoarea cafelii prăjite (5).

(1) Culegere din com. Latinu, pe apa Buzăului.

(2) Culegere din com. Bogdănești.

(3) Moraru, *loc. cit.*, p. 188–9.

(4) Culegere din com. Juguri, împărt. de d-l N. S. Ghinescu.

(5) Rîzescu, *op. cit.*, p. 221.

2. Soc, calaican și piatră acră.

Prin jud. Prahova se fierb boabele de *soc negru* într'un ceas ori două, în timp ce fructele se strivesc cu ceva. Când lichidul s'a colorat în albastru, se dă vasul jos de pe foc, zeama se strecoară printr'o pânză sau sită deasă, rămășițele, sloarse bine, se aruncă, iar lichidului i se adaogă 200–300 gr. *calaican* și 20–30 gr. *piatră acră*. În acest amestec se pun firele la fiert și se fierb până la 2 ore și jumătate, când se scot, se clătesc și se pun la uscat. Coloarea care se dobândește este foarte frumoasă (1).

XIII. CURCUBIȚĂ (2) ȘI ARȚAR (SAU SCUMPIE).

Curcubiță, arțar (sau scumpie), piatră acră, caraboiu, funingină și mușuroiu de cârțiță.

Procedeul este întocmai ca la VII unde arțarul a ținut locul curcubiței, adăogându-se numai puțin *arțar* sau *scumpie* (3).

XIV. GLADIȘ, GÂRNEAȚĂ ȘI SOVÂRF.

1. Gladiș, gârneață, sovârf, borș și piatră acră.

Coaja de *gladiș*, coaja de *gârneață* și *sovârful* se fierb cu *borș*. În zeamă se pun firele, se lasă până se boiesc, se pune după aceasta *piatră acră*, se mai bagă apoi puțin firele scoase, și apoi se dau afară. Coloarea ce se dobândește este cea neagră curată (4).

(1) Morariu, *loc. cit.* p. 185 6.

(2) Poate că *Remf*, *boașele popii*, *coaiete popii*, *cucurbețea*, *curcubetică*, *cucurbețică*, *fasolă cioarii*, *ghemele popii*, *lepădătoare*, *liugura popii* (Banat), *Mărul lupului* (Transilvania), *păsulică* (Banat), *Aristolochia Clematidis* L. (Panțu, *op. cit.*, p. 235). În Broșteni-Suceava, i se mai zice și *beșicuri*, iar în Bogdănești-Suceava și *fasolă calului*.

(3) Culegere din Com. Principele-Ferdinand. comunic. de păr. Fl. A. Drăghici.

(4) Culegere din com. Terpu, jud. Tecuci.

2. Gladiș, gârneață, sovârî, moare și piatră acră.

Coloarea se dobândește întocmai ca mai sus, fierbându-se materialele în moare (1).

XV. BOIELE SAU BACANURI.

Prafurile pot fi negre, cafenii sau în alte feluri de negru.

1. Prafuri negre, borș și piatră acră.

Prin jud. Covurluiu se clocotește *borșul* într-o căldare, și acolo se pun *prafurile*, cari au fost mai înainte plămădite tot în borș. După ce dă în clocot, se ia căldarea de pe foc, și în zeamă se pun firele și *piatra acră*. Vasul se așează din nou la foc, ca să se încălzească lichidul, în care timp firele prind coloarea neagră.

2. Prafuri negre, borș, piatră acră și oțet.

În aceleași părți se urmează ca la punctul 1, cu deosebire că prafurile se plămădesc în *oțet*.

3. Prafuri negre, borș și alcool.

Asemenea, cu deosebire că prafurile se plămădesc în *vin* sau *rachiu*.

4. Prafuri negre, vin, borș și piatră acră.

Asemenea, cu deosebire că firele se fierb în *vin*, iar prafurile se plămădesc în *borș*.

5. Prafuri negre, vin și oțet.

Asemenea. Prafurile se plămădesc în *oțet*.

6. Prafuri negre vin și piatră acră.

Asemenea. Prafurile se plămădesc într-un *alcool* (vin sau rachiu).

(1) Culegere din côm. Țepu, jud. Tecuci.

7. Prafuri, tirigie(1), borș și piatră acră.

Asemenea. Prafurile se plămădesc în *borș* iar firele se fierb într'o apă acrită cu *tirigie*, și *piatră acră* muiată în apă caldă.

8. Prafuri negre, tirigie și alcool.

Asemenea. Prafurile se plămădesc în *vin* sau *rachiu*.

9. Prafuri negre, tirigie, piatră acră și oțet.

Asemenea. Prafurile se plămădesc în *oțet*.

10. Prafuri negre, moare, piatră acră și borș.

Asemenea. Firele se fierb în *moare* (zeamă de varză), iar praful se plămădesc în *borș*.

11. Prafuri negre, moare, piatră acră și alcool.

Asemenea. Prafurile se plămădesc în *vin* sau *rachiu*.

12. Prafuri negre, moare, piatră acră și oțet.

Asemenea. Prafurile se plămădesc în *oțet* (2).

13. Bacan negru, piatră vânăță și calaican.

Prin jud. R-Sărat se topește *piatră vânăță* în apă calduță și aici se vâra firele spre a se împietri. După aceasta se fierbe *bacanul negru*, se lasă să se răcorească, se pune *calacianul* și se vâra firele, unde se lasă până se prinde bine culoarea neagră. După aceasta se scot firele și se spală iar în urmă se pun la uscat (3).

(1) *Tirigia* este materia roșie închisă ce se rade de pe doagele unui vas în care a fost vin roșu.

(2) Pentru punctele 1—12, v. Salviu. *loc. cit.*, p. 276—7.

(3) Rizeșcu. *loc. cit.*, p. 216.

14. Bacan negru, vitriol și cositor.

Prin jud. Putna se moaie *bacanul* în apă caldă și se lasă acolo până când se disolvă bine. După aceasta se pune într'un ceaun și se fierbe, și în vas se toarnă *vitriol* tăiat cu *cositor*. Cositorul «moaie vitriolul și-i taie puterile de-a arde». Se pun și firele și se lasă trei ore, după care, se scoate, și lâna se spală și se usucă (1).

15. Bacan negru și roșu, piatră vânăță și piatră acră.

După ce firele se fac vișinii în *bacan roșu*, *piatră vânăță* și *piatră acră*, se pune în cazan *bacanul negru*, se fierbe, se umple vasul din nou, se vâra firele și se fierb spre a se face cafenii (2).

XVI. NUC ȘI BOIA.

Coajă de nucă, boia neagră și piatră acră.

Prin jud. Bacău, se fierbe în apă *coajă de nucă verde* și *boială* din târg, până când apa se înegrește ca *mura*. Aici punem și lâna, și după ce s'a boit, o scoatem și o punem la uscat. După uscare, se pune în apă rece, unde s'a topit *piatră acră*, pentru ca să se împietrească (3).

XVII. SOC ȘI BACAN NEGRU.

Scoarță de soc, bacan negru, calaican și piatră acră.

Prin jud. Prahova se fierb în 5—6 litri de apă, 2—3 kgr. de scoarță de soc până când lichidul dobândește o față galbenă închisă. Odată cu scoarța, se pune și o jumătate kgr. *bacan negru*. După fierbere, se scot părțile solide, iar în zeamă se pune 200—300 gr. *calaican*, și după puțin, când calaicanul s'a disolvat, se adaogă și 10—15 gr. de *piatră acră*.

(1) Balaban, *loc. cit.*, p. 262.

(2) Rizescu, *loc. cit.*, p. 220.

(3) Culegere din com. Ardeani, comunic. de d-l D. I. Procopie.

În lichidul astfel format, se pun lucrurile de colorat și se fierb 2–3 ore. Când au dobândit culoarea dorită, se scot, se clătesc și se usucă. Firele de lână astfel boite au o culoare neagră închisă, foarte frumoasă (1).

XVIII. ANIN ȘI ZARZĂR (CORCODUȘ) (2).

Coajă de zarzăr, anin și calaican.

Prin jud. Prahova, se strânge cam o jumătate kgr. coajă de *zarzăr*, care, după ce se rupe în bucăți, se pune la fierb dela 2–3 ore, în 3–4 litri de apă de ploaie sau de izvor, împreună cu 2–3 pumni de *anine* sau rânsă de anin. Când lichidul a dobândit culoarea roșie închisă, se scot materiile solide și se aruncă, iar în zeamă se pun 250–300 gr. de *calaican*. După aceasta se pun înlăuntru firele și se fierb dela un ceas până la 2 și jumătate, în care timp se scot la aier de trei sau patru ori, câte puțin, cu socotință că numai astfel se poate prinde bine culoarea. După vopsire, se spală și se usucă. Culoarea este foarte trainică de oare ce «nimic nu o poate șterge». Ea se întrebuințează atât pentru lână, cât și pentru cânepă, în și chiar bumbac.

Dacă în loc de anine, se pune scoarță de arin, culoarea se dobândește și coloratul se face la fel, după cum se arată mai sus (3).

XIX. ZARZĂR (CORCODUȘ) ȘI BACAN NEGRU.

Coaja de zarzar, bacan negru și calaican.

Din aceste substanțe culoarea se dobândește și coloratul se face întocmai ca și la punctul XVIII, cu deosebire că în loc de anine sau coajă de anine, se pune *bacanul* negru (4).

(1) Moraru, *loc. cit.*, p. 185.

(2) Zarzarul sau corcodușul pomenit aici e o specie de prun, nu de *cais*, căruia în Moldova i se zice *zârzar* sau *zârzăr*.

(3) Moraru, *loc. cit.*, p. 183.

(4) *Ibidem*.

XX. ARȚAR ȘI ARIN.

Arțar, arin negru, calaican și piatră acră.

Prin jud. Prahova se ieau cam 3 kgr. scoarță de *arțar* și un kgr. scoarță de *arin negru* și la olaltă se fierb în 7—8 litri de apă, până la 2 ore. După ce lichidul capătă o culoare roșie închisă, se pun 200—250 gr. *calaican* și 20—25 gr. *piatră acră*, amândouă bine pisate. După ce acestea s'au disolvat bine, se pun și lucrurile ce urmează să se coloreze și se fierb 2—3 ore. În acest interval se scot câte puțin la aier, de 5—6 ori, «spre a se fixa culoarea mai bine». După ce culoarea s'a prins, urmează spălarea și uscarea (1).

XXI. ARȚAR, NUC ȘI SOVÂRF.

Foi de arțar, nuc, sovârf și caraboiu.

Prin jud. Vlașca se dobândia mai dedemult culoarea neagră din aceste materii (2).

XXII. ARIN ȘI PRUN.

1. Arin, perj, calaican, rugină de tocilă și rugină de fier din bahne.

Prin Bucovina se fierbe mai întâiu coaja de *arin negru* sau *roșu* ca să se facă din el o căneală de care se prinde boiaua. După ce se pun aici călepurile, se pune *calaicanul* și apoi câte unul, se scoate căleapul și se *presură* cu *frunze de perjuscă*. În zeama dintâi se pune apoi *rugină de sub locilă*, «de la covali,» și *rugină de fier din bahne*. În această amestec călepurile stau 9 zile, după care se fierb, și apoi se spală și se usucă (3).

Prin jud. Neamț culoarea se pregătește aproape la fel: odată cu calaicanul, când *crușeala* e fiartă bine, unele gospodine pun în cerneală și *bursune*, cari pot fi lichide ori solide

(1) Moraru, *loc. cit.*, p. 184.

(2) Relație din com. Letea nouă, împărt. de d-l V. Mitocariu.

(3) E. N. Voronca, *op. cit.*, p. 1101.

(gronzuri) — unele femei le numesc *collèle*, — și cari se găsesec ori pe la tocilele de ascuțit uneltele, ori prin anumite bălfi, *băhnuri* și *ochiuri*, cari au fața colțită, ruginită ori roșcată și unsuroasă. Bursunile se strâng în vase și apoi se pun în crușeală ca s'o înegrească mai bine (1).

Prin jud. Suceava unele gospodine fierb numai scoarța de arin, în care pun și scoarță de prun; când scoarța e fiartă bine, se bagă sculele de se *crușesc*. Când sunt uscate, se fierbe zeama (crușeala) din nou, se adaogă calacan și se bagă din nou sculele. Dacă zeama s'a împușinat, se pune scoarță mai multă, se fierbe din nou, se adaogă calacan, și apoi iar se bagă în ea sculele (2).

2. Arin, perj și calaican.

Prin Bucovina se fierbe scoarță de *arin negru* și *prun*, și în zeamă se pune calaican.

În zeamă se pun sculele. În loc de scoarță, se pot pune anele, cari dau o mai bună culoare (3). În zeamă se pune calacan.

XXIII. ARIN ȘI MĂR.

Frunză de măr dulce, scoarță de arin și calaican.

Prin jud. Suceava se obișnuiește a se scoate culoarea neagră din aceste substanțe (4).

XXIV. ARIN, ZĂRNĂ (5) ȘI SOVÂRF.

Din frunză și poamă de zărnă, scoarță de arin negru și vârf se pregătește negrul prin jud. Suceava (6).

(1) Culegere din com. Pipirig, jud. Neamț.

(2) Culegere dela Casandra lui Gh. Ou, com. Bogdănești.

(3) Marian, *Cromatica*, p. 45.

(4) Culegere dela Casandra V. Rusu, com. Bogdănești.

(5) Panțu, *op. cit.*, p. 336: *Zărnă, umbra nopții, Solanum nigrum* L.

(6) Culegere dela Casandra V. Rusu din com. Bogdănești, jud. Suceava.

XXV. BRUSTURE (1), ARIN, SOVÂRF, BOB (2), NUCĂ, SCORUȘ (3) ȘI SOC.

Prin jud. Suceava, din *brusture amar*, scoarță de *arin negru*, *sovârf*, vârfuri de *bob*, *coji de nucă* și *bursune*, se capătă culoarea neagră, fierbându-le pe toate, fără cojile de nuci și bursune, la un loc, și zeama turnând-o peste cojile de nucă și bursunele puse la putrezit.

Tot astfel se procedează și în cazul când, în loc de busture amar, se pune *brusturul caprii*. Câte odată se pun la olaltă fructe sau frunze de soc, scoarță de arin, bob, sovârf, scoarță de scoruș, calaican, etc., și dacă se fierb mai puțin, se dobândește culoarea cenușie. Alte ori se fierb pentru negru frunze sau fructe de soc, sovârf, coajă de arin negru ș. a. (4).

XXVI. MĂLIN, ARIN ȘI SOVÂRF.

Din sfoartă de *mălin* și *arin*, și din *sovârf*, se capătă culoarea neagră prin aceleași locuri (5).

XXVII. BOZ ȘI ARIN.

Fructe de boz, arin negru și calaican.

Din aceste substanțe se capătă culoarea neagră prin Bucovina (6).

XXVIII. ARIN ȘI STEJAR (7).

Arin, stejar și calaican.

Culoarea se dobândește și coloratul se face întocmai ca la negrul din *arin*, *sovârf* și *calaican* (8).

(1) Panțu, *op. cit.*, p. 27 : *Brustur, brusture, lopuc*, Banat, *lipan*, *Lappa major* Gaertn., *Lappa officinalis*, All., *Arctium Lappa* L.

(2) *Ibidem*, p. 20 : *Bob, bobă, favă, Vicia Faba* L., *Faba Vulgaris* Moench.

(3) *Ibidem*, p. 261 : *Scoruș, Pirus Sorbus* Gaertn., *Sorbus domestica* L.

(4) Dict. de Casandra T. Târlă, Broșteni-Suceava.

(5) *Idem*.

(6) Marian, *Cromatica*, p. 46.

(7) Panțu, *op. cit.*, p. 281 : *Stejar, Quercus sessiliflora* Smith.

(8) De prin jud. Suceava.

XXIX. ARIN, SOVÂRF, BOB, SCORUȘ.

Scoarță și rânsă de arin negru, sovârf, bob, scoarță de scoruș și calaican.

Procedeul din jud. Suceava : «Scoarța de *arin negru*, după ce s'a uscat,—putând fi și verde,—împreună cu hluș de *sovârf*, cu frunze cu tot, vârfuri de *bob* și de păstăi de bob mai multă scoarță de *arin*, cu scoarță de *scoruș*, ș. a. se fierb o zi întreagă, adăogându-se mereu apa care scade. Seara se umple din nou vasul, se strecoară zeama, se pune în ea lâna ori sculele ce avem de boit, și adouă zi se scot, când părul e *crușit* (de un roșu închis de tot), iar crușeala, zeama în care au stat sculele, se pune din nou pe foc și când e fierbincioară, punem în ea *calaican*, mestecând-o, și punând din nou părul ori sculelele, se lasă să mocnească ca un ceas, iar în urmă se dă foc treptat vasului până ce clocotește. În fine se scot sculele și se acopăr cu ceva ca să stea înădușite,—să nu se ridice aburii. Această operație se repetă de mai multe ori, adăogându-se *calaican* până ce iese un negru deplin. Când *cerneala* e bună, după două fierturi, și părul e gata (1).

XXX. ARIN, SOVÂRF, SCORUȘ, MĂLIN ȘI BOB.

Arin, sovârf, scoruș, mălin, bob, cenușă de fag, calaican și piatră acră.

Prin Bucovina, dela *scoruș* și *mălin* se ieau rămurelele iar dela *bob lușlenii*, găocile (tecile) și păstăile coapte și împreună cu scoarța de *arin negru* și *sovârf*, se fierb cu un pumn de *cenușă* de fag, până ce apa scade de 3 degete. După fierbere se scurge zeama și se pune din nou la fiert cu sculele, când stau numai câtvă minunte și apoi se scot. Sculele se pun la svântat, iar în zeamă se toarnă o litră de *calacan* și puțină *piatră acră*. Firele se pun apoi din nou la fiert. Dacă după ce firele se spală și se usucă, nu sunt bine colorate, se mai fierb odată, adăogându-se *calaican*, și *piatră acră* după trebuință. Coloarea ce se obține este luciu neagră (2).

(1) Dict. de Maria Ion Grințescu din com. Broșteni, jud. Suceava.

(2) Marian, *Cromatică*, p. 46.

XXXI. ARIN ȘI BACAN.

1. Bacan negru, amente sau coajă de anin, calaican și piatră acră.

Prin jud. Prahova se fierb într'un cazan 8—10 litri de apă cu 1 kgr. *bacan negru*. După ce acestea au fiert, se mai adaogă și trei pumni de *amente* sau *rânză* de arin ori chiar coajă de arin. După ce fierb bine, scoțindu-se materiile solide, rămâne lichidul colorat în roșu închis sau mohorit, care se face negru, după ce se pune într'insul 300—400 gr. de *calacan*. Tot acum i se mai adaogă și 10—15 gr. de *piatră acră*, care se lasă să se dissolve, și apoi se pun lucrurile care urmează să se coloreze. Vasul, cu toate acestea, se pune la fiert timp de 1—2 ore, și când se vede că a dobândit culoarea necesară, se dă jos, se scot firele, se clătesc și se usucă. «Aceasta culoare nu se prea întrebuițează, căci bacanul costă 1.40—2 lei kgr., și deci, de ce nu s'ar întrebuiți coaja de anin care nu costă nimic?» (1).

2. Arin negru, calaican, sare mare și scorjiță.

Prin Bucovina scoarța de *arin negru* se întrebuițează uscată la soare sau la umbră, căci fiind verde, atunci «umblă cu totul», adică negreața sau negreala nu iese dintr'însa. Această scoarță cu *scorjiță*, — *bacan negru*, — se opărește într'un ciubăr și se acopere cu un *leșier* sau *cenușer* (țolișor mic de buci prin care se strecură leșia; locul unde se strânge cenușa) și se lasă să se răcorească o zi. Apoi se freacă cu mânele ca să-i iasă toată partea colorantă. Această operație se numește «a face flori negre» sau «a înflori negru». După aceasta se scurge sucul într'o căldare și se împietrește cu 2 părți *calacan* și o parte *sare mare*. Calacantul slujește ca «să nu se taie», adică să nu slăbească culoarea. Acest amestec, fierbându-se cam un ceas, se *spumește* bacantul de albăstrăle și se pun sculele. După ce au fiert, se scot afară și se usucă la căldură; înghețând, de-i iarnă, culoarea, «se înăsprește». Dacă culoarea nu s'a prins, operația se repetă,

(1) Moraru, *loc. cit.*, p. 187—8.

fără a mai adăoga alte *pietruri* (calaican, sare mare și scorțișă de negru), ca întâiu, când a fost nevoie de a face *cuib* sau *cuibar*,—care de altfel se poate împrumută și din sat,—ci se adapă numai cu negreală rămasă în ciubăr. Firele înegrite se spală în apă curgătoare îndată ce au fost scoase dela fierț, și după ce se usucă, au o culoare *curat neagră*. Dacă se pun deadreptul la svântat, ele au o culoare *colburie*, colbos neagră, vânăță sau cenușie. Firele de lână laie sau lăi se înegresc mai bine; cele albe mai greu, și de aceea aceste fire se vără până la 3 ori. În orice caz, lânețele, înainte de a se pune la boit, se mohorțesc, băgându-se în zeamă din cuib, înainte de a se scoate scoarța din zeamă.

Pentru scule de buci, acestea se pun în zeamă scursă în covată, unde s'a împietrit cu calacan. Covata se pune la căldură, afară la soare, sau în casă lângă foc, și după ce s'au colorat, se pun deadreptul de se svântă (1).

XXXII. STEJAR (2).

1. Coaja de stejar și calaican.

Prin jud. Dolj se jupoaie de pe crengile de *stejar* coaja, care se fierbe, numai acoperită cu apă. După ce se dobândește zeama, se scurge în alt vas, și după ce se răcorește, se pune într'insa *calaican* pisat.

După ce acesta s'a dizolvat, se pun și firele și aici se lasă să steie o zi și o noapte. Dacă se întâmplă că nu s'a prins bine culoarea de dânsale, li se mai face o fățuire cu zeamă proaspătă (3).

2. Coji de stejar, calaican și piatră acră.

Prin jud. Bacău se fierbe *coajă de stejar* până «se închide bine». După aceasta se pun firele și se fierb cam 2 ore, după care se dau jos și se lasă să steie la căldură o zi

(1) Marian, *Cromatică*, p. 3—5.

(2) Se poate folosi și *tufanul*, *tufa*, *tufa albă*, *tufa râioasă*, *Quercus pubescens*, Willd. *Quercus lanuginosa* Thuill., precum și *gârnița*, *Quercus conferta*, Kit.

(3) Barzeanu, *loc. cit.*, p. 229.

și o noapte, Firele capătă acum o culoare cenușie, puțin roșcată. După această, în zeamă se pune *calaican* pisat, zeama se mestecă bine și iar se mai pune la fiert timp de un ceas, după care, dându-se vasul cu firele jos, se împietresc cu *piatră acră*, mărunț pisată; în urmă se clătesc și se usucă (1).

Prin jud. Putna, *calaicanul* se pune înainte de fire, iar *piatra acră*, aproape de scoaterea lor din negreală (2).

XXXIII. STEJAR și BACAN.

Gogoși de stejar, bacan negru, *calaican* și *piatră acră*.

Prin jud. Dorohoiu se pisează *gogoșile* ce se formează pe unele frunze de *stejar* «sau de ristic,» și se amestecă cu *bacanul negru*. Acest amestec se fierbe neîntrerupt cam 2 ore, când lichidul devine roșu închis. Ca să se înegrească se toarnă într'însul *calaican* pisat. După aceasta se mai pune și *piatră acră* și în urmă se pune și lăna (3).

XXXIV. MOȘDREAN (4).

1. Coajă de moșdrean, lapte de piatră și lut roșu.

Prin jud. R.-Sărat se fierb «*coji de mojdrean* în căldare de aramă, zeama aceasta se scurge în vasul pe văpsit, care poate fi ori o puțină, ori o oală mare de pământ, anume pentru acest lucru. După ce zeama s'a răcorit, se pune *lutul roșu* (pământ, nisip ruginiu-roșu, ce se găsește în unele izvoare de prin munte) și *lapte de piatră* (nisip vânat gălbui ce se găsește pe la stâncile de munte), amestecându-se bine. În lichidul astfel format, se vâără firele și se lasă 24 de ore, se scot și usucă. În timpul cât firele se usucă, zeama se scurge în căldare, se fierbe și se pune iar în vas, unde se

(1) Culegere din com. Schineni.

(2) Balaban, *loc. cit.*, p. 226.

(3) Moraru, *loc. cit.*, p. 187.

(4) Panțu, *op. cit.*, p. 175: *Mojdrean, frasin de munte, urm, Fraxinus ornus L., Ornus europaea Pers.*

bagă firele din nou; aceasta se repetă de mai multe ori, până când firele au prins bine. Atunci se scot, se spală bine cu apă rece și se usucă (1).

2. Smicèle și frunze de moșdrear și calaican.

Prin jud. Dolj se cojește, primăvara, coajă de *mojdrear*, când este mai plină de must, se fierbe, și după ce se scurge zeama în alt vas, se pune într'insa *calaican*, mestecându-se bine ca să se dissolve. După aceasta se pun, se fierb, și aici se lasă să stea o zi și o noapte. Dacă după acest timp se întâmplă că colorarea nu este îndestul de bine prinsă, firele se mai făuesc odată, cu zeamă proaspătă. Acest negru însă, mai târziu, își pierde puțin colorarea și se face *funinginiu* (2).

3. Coajă de moșdrear, piatră acră și lut de tocilă.

Prin jud. R.-Sărat se fierbe multă coajă de *mojdrear*, se împietrește cu *piatră acră*, se adaugă în zeamă *lut de locilă*, —nămolul ce se depune pe fundul cutiei, cu apă în care trece tocila în timpul învârlirii pentru ascuțire. În acel lichid se pun firele și se lasă până prind bine colorarea. Atunci se spală cu apă rece și se pun la uscare (3).

XXXIV. CORN.

Zeamă de coarne și piatră acră.

Prin jud. Putna se culeg *coarnele* pe vremea când sunt coapte mai bine și se fierb. După ce apa s'a înroșit, se scurge zeama într'alt vas, unde se împietrește în *piatră acră*. Lâna care s'a pus în zeamă se zolește bine, și apoi se lasă ca să stea acolo o zi și o noapte, după care se scoate, se spală și se usucă (4).

(1) Rizescu, *loc. cit.*, p. 215.

(2) Barzeanu, *loc. cit.*, p. 229.

(3) Rizescu, *loc. cit.*, p. 215.

(4) Balaban, *op. cit.*, p. 263.

XXXVI. CORN, MOȘDREAN, NUC ȘI SOVÂRF.

Zeamă de coarne, coji de moșdrear, coji de nuci verzi, sovârf, lut roșu și calaican.

Prin jud. R.-Sărat, se pun *coarnele* de se fierb, și zeama ce se dobândește, se împietrește în *piatră acră*. După ce *piatra acră* s'a disolvat bine, se pun și firele la împietrire. În acest timp, în două vase deosebite, se fierbe coaja de *moșdrear* și coaja de *nuci verzi*, și lichidul amândurora se scurge și apoi se amestecă. În acest amestec se pune *sovârf*, *lut roșu* și *calaican*, și după aceasta se pun firele, unde se lasă până se prinde bine culoarea de ele. Urmează la sfârșit clătirea în apă rece și uscarea la umbră (1).

XXXVII. GÂRNEAȚĂ, MOȘDREAN ȘI ARȚAR.

Coajă de gârneață albă, moșdrear și arțar, calaican și piatră acră.

Pin acelaș județ, se fierb fiecare, deoparte, cele trei feluri de coajă, după care se amestecă, și iarăș se fierbe. În urmă să lasă ca să se răcorească și în zeamă se pune *calaican* și *piatră acră*. În acest amestec se pun firele de in ori de cânepă ca să fiarbă; din când în când însă, se scot la aier ca să se înflorească, uscându-se puțin și punându-se iarăș în vopsea. Când se vede că au prins bine culoarea, se scot, se spală și se pun la uscare (2).

XXXVIII. SCUMPIE.

1. Scumpie și calaican.

Prin jud. Covurluiu se fierb frunze de *scumpie verzi* sau uscate, și în zeamă se pune *calaican* pisat; după care se vârră și firele, se amestecă bine și se acopăr cu o țesetură. Astfel se lasă ca să se răcească înădușite. Procedeu acestuia e foarte des întrebuițat de gospodine.

(1) Rizescu, *loc. cit.*, p. 215.

(2) *Ibidem*, p. 216.

Alte ori se pun într'un vas un rând de coajă de scumpie, unul de fire și unul de frunze de scumpie, și tot astfel mai departe. Vasul se umple cu apă și apoi se pune la fiert, înforcându-se mai apoi mereu firele. După o bucată de vreme, se iea vasul de pe foc și deasupra se scot firele spre a fi presărate cu praf de calaican. În urmă se afundă din nou în zeamă și se lasă ca să se răcorească. După aceasta se scot firele, se spală și se pun la uscat (1).

Prin jud. R.-Sărat «se pune o litră de frunză de scumpie în cazanul cu apă, se dă în undă și apoi se pun firele și se fierb. Se scot firele, se umple din nou cazanul cu apă, se pun 50 dr. calaican, se fierb și apoi se pun firele, cari se țin acolo pe lângă foc până ce apa va rămâneă încoloră» (2).

Prin jud. Dolj, se culege scumpia cel mai târziu prin Iunie, când nu s'a trecut din copt, tăindu-se nuielușele cu secerea și făcându-se *măldărușe*. Ca să se păstreze și mai bine, firele se desfac în mai multe bucăți și se pun în săculețe, cari trebuiesc ferite de lumina soarelui. La nevoie, acestea se fierb, și în zeamă se introduc cănurile de vopsit. «Din scumpie se obține o negreală tare; de aceea în zeama de scumpie se pune calaican tocmai la finit, când materiile s'au înmuiat de 3 ori și prea puțin pentru fățuire» (3).

Prin jud. Mehedinți, la oca de lână se fierbe $\frac{1}{4}$ oacă scumpie și în zeama ei se bagă lână, unde se fierbe 2 ore. Apoi se scoate lâna ca să se răcească, se pune o litră de calaican în scumpie și apoi se bagă din nou lâna, unde se fierbe iarăș 2 ore. În acest timp se scoate lâna de 3 ori, ca să se răcorească. La sfârșit lâna se scoate și se spală la fân-lână (4).

2. Scumpie și piatră vânătă.

Prin jud. Prahova se fierbe *scumpia*, iar în zeamă se pune *piatră vânătă*. În zeama aceasta se introduc firele.

(1) Salviu, *loc. cit.*, p. 275–6.

(2) Rădescu, *loc. cit.*, p. 216.

(3) Barzeanu, *loc. cit.*, p. 229.

(4) I. Ionescu dela Brad, *Agricultura rom. în jud. Mehedinți*, p. 695–6.

XXXIX. SCUMPIE ȘI BACAN.

Scumpie, bacan negru și calaican.

Tot prin aceste părți se pun într'o căldare cam 15 litri de apă de râu sau de ploaie cu 800 gr. *scumpie* și ¹/₄ kgr. *bacan negru*. Acest amestec se fierbe cam un ceas, cât timp este de ajuns ca toată materia colorantă din el să se dezolve în apă. În zeama care se scurge de-o parte, se pune și se amestecă, spre a se dizolva bine, 250 gr. *calaican*, bine pisat, după care se introduc și firele ce urmează a se colora. Acestea se fierb 2 ore în care timp se scot afară câte puțin de trei ori. După aseasta urmează clătirea și uscarea (1).

Prin jud. Putna se fierbe un decaltru de apă cu cantitățile de scumpie și bacan sus pomenite, aproape o oră. Lichidul scurs primește apoi 200 gr. *calaican*, care se mestecă puțin. Lucrurile se fierb apoi până la 3 ore, scoțindu-se la aier la fiecare jumătate de ceas (2).

XL. SCUMPIE ȘI BACAN.

Bacan roșu, lemn de scumpie și piatră vânăță.

Dacă se pun din aceste substanțe câte puțin și se fierb în apă, se capătă un lichid prin ajutorul căruia se poate dobandi pentru fire colorarea *scorlișorie* (3).

XLI. NUC ȘI SCUMPIE.

Coajă de nucă, lemn de scumpie și calaican.

Prin jud. Covurlui «se desface coaja verde de *nuci*, dacă sunt coapte și se găsesc, ori dacă sunt încă tinere, și nu au coaja lemnoasă pe dedesupt formată încă, atunci se taie nucile în bucăți, se iau apoi bețe de *scumpie verzi* și li se curăță coaja cu un cuțit. Apoi se pun într'o căldare de aramă un rând de coajă de nucă, după aceea un rând de fire, apoi iar un rând de coajă de scumpie, după aceea iar un rând de

(1) Moraru, *loc. cit.*, p. 181 – 2.

(2) Balaban, *loc. cit.*, p. 266 – 7.

(3) Rizescu, *loc. cit.*, p. 221.

fire, apoi iar un rând de coajă de nucă și tot așa până se umple căldarea. Pe urmă i se toarnă apă și i se dă foc. În timpul fiertului, se întorc mereu firele cu un băț, pentru ca să nu ardă, astfel ca firele de deasupra să vină dedesupt și viceversa. Firele se fac cafenii și ies cu atât mai frumoase, cu cât coaja de nucă și de scumpie au fost în mai mare cantitate și cu cât au fost mai bine fierte. După ce au fiert, se dă căldarea jos de pe foc, se scot sculele de fire la suprafață, unul câte unul, se presară bine fiecare cu *calacan* pisat, apoi se apasă din nou cu bățul în căldare, ca să le cuprindă bine zeama. Din cafenii, firele încep a se îngri văzând cu ochii, îndată ce au fost presărate cu *calacan*. După aceasta se acopere căldarea cu un sac sau cu o ve-
lință groasă și se lasă astfel înădușită până se răcește. După ce firele s'au răcit, se duc la fântână pe cobiliță, se spală bine în apă rece, se usucă, se vântură bine ca să cadă de prin ele bucățelele de coajă ce au mai ramas lipite, și sunt gata. Firele au atunci o culoare neagră închisă, aproape cu lustru (1).

XLII. LEMNUL CÂNELUI.

1. Coajă de lemn cânesc și *calaican*.

Prin jud. Tutova se jupoaie coaja de pe acest arbust, se fierbe până iese lichidul roșu cenușiu și apoi se pun firele la fiert. După 2 ore de fierbere în care timp zeama din cazan ce șade, se umple cu alta tot de *lemn cânesc*. Vasul se dă jos și se lasă să se mai răcească. Atunci când se poate umbla cu mânele în vas, se ieau firele la frecat între mâni și se freacă bine de tot. După aceasta se scot, se pun pe niște scânduri și se presară peste dânsle *calaican* foarte mărunț pisat și iar se ieau la frecat. Apoi se pun din nou în lichidul care a fost în acest timp încălzit și se lasă acolo o jumătate de zi. Acum se scot și se usucă (2).

(1). Salviu, *loc. cit.*, p. 274—5.

(2) Culegere din com. Docani.

Procedeul dobândirii coloarei negre din aceste substanțe se cunoaște și în județele Covurluiu (1) și Putna (2).

2. Fructe de lemnul cânelui, calaican și piatră acră,

Prin jud. Prahova colorarea din aceste substanțe se dobân-dește și coloratul se face întocmai ca și la cea din fructe de boz, calaican și piatră acră (3).

Procedeul se practică, după socotința noastră, și prin Basa-rabia (4).

XLIII. GLADIȘ (5).

Gladiș, calaican și piatră acră.

Prin jud. Putna, se fierbe coaja de *gladiș* într'un ceaun, pâ-nă când apa se înroșește. După aceasta se scurge într'alt vas, în care se pune *calaican* și se mestecă bine ca să se dissolve. Astfel lichidul se înegrește. Aici se pune materia care urmează să se coloreze, ca să se fiarbă puțin, scoțind-o de câteva ori la aier. Urmează în sfârșit să se pună și *piatră acră*. Materiile mai stau cam o jumătate de oră, după care se spală și se pun la uscare (6).

Tot astfel se pregătește colorarea neagră și prin jud. Co-vurluiu (7).

XLIV. GORUN (8), SCUMPIE ȘI SOVÂRF.

Slodun, frunze de scumpie și sovârf, calaican și piatră acră.

Prin jud. Covurluiu toate acestea se fierb la un loc, se scoa-

(1) Salvin, *loc. cit.*, p. 276.

(2) Culegere din com. Jariștea.

(3) Culegere din com. Vălenii-de-munte

(4) Z. C. Arbore, *Basarabia în sec. XIX*, p. 445. «Colorarea neagră o obțin țarancele române din Basarabia din *poama cânelui* (carateus) (*sic*) și anume din sămânța (?) acestei plante». După câte știm noi, *poama cânelui* este fructul co-păcelului *lemnul cânelui*.

(5) Panțu, *op. cit.*, p. 114: *Gladiș, verigariu* (Trans.), *Acer tataricum* L.

(6) Balaban, *loc. cit.*, p. 266.

(7) Salviu, *loc. cit.*, p. 276.

(8) Panțu, *op. cit.*, p. 115: *Gorum, șlădun, tufan. Quercus pedunculata* Ehrh,

te apoi frunza și coaja, se lasă zeama ca să se răcorească în așa fel, cât să o poată suferi mâinile, și în urmă se pun fiarele ca să se *cernească*. «Acest obicei e vechiu și azi nu mai este în uz» (1).

XLV. PLOMUNĂ (2).

Plomună și calaican.

«Când seacă apele stagnante, prin luna lui Cuptor, atunci se scoate și rădăcina plomunei, care este mare ca buturuga de tufă, cântărind cele mai mari până la 2 kgr. Aceste rădăcini se spală bine de nămolul în care au vegetat, apoi mai curând sau puțin mai târziu, după trebuință, se fierb în apă pusă în caldare, până ce varsă toată negreala în care se pune și puțin *calaican*, numai spre a împietri culoarea, după care se înmoaie materialele» (3).

XLVI. SOVÂRF ȘI MĂR.

Sovârf, coajă de măr, fier și piatră acră.

Prin jud. Dâmbovița se fierbe *sovârful* uscat cu totul, — floare, frunză și tulpină, — cu coajă de măr, și când se capătă lichidul de culoare cenușie roșietică, se pune înăuntru un cuiu de fier, iar vasul se fierbe înainte. După ce zeama s'a mai închis, se scurge într'alt vas, se împietrește cu *piatră acră*, și după aceasta se pun la fiert cu firele și se fierbe până se dobândește culoarea cenușie foarte frumoasă (4).

XLVII. CĂTINĂ (4).

Se pomeniște ca putând fi folosită la coloratul în negru.

(1) Salviu, *loc. cit.*, p. 276.

(2) *Pulmonaria officinalis* L. (?).

(3) Barzeanu, *loc. cit.*, p. 230.

(4) Culegere din com. Dragomirești.

(5) Panțu, *op. cit.*, p. 51: *Cătină mică, cătină, cătină roșie, tamariscă*, (Trans), *Myricaria germanica* Desv., *Tamarix germanica* L.

XLVIII. ROȘU NUC.

Roșu (galben+sovârf și frunze de pădureț acru) frunze și coji de nucă și bursune.

«Mai din bună vreme se strâng cojile de nucă, se pun într'un vas, împreună cu *bursune* (1), unde, zăcând, putrezesc și se înegresc tare. În acest vas se *umplu flori*, se pune părul (lâna) la *mohorjit* (se face roșu înflorit), apoi se scoate și se usucă. Se toarnă în urmă *mohorjелеle* (flori de făcut roșu) peste cojile de nucă și bursune, și se lasă să stea câteva ceasuri. Se scurge apoi zeama, se încălzește, se toarnă din nou în puțină cu coji și bursune, și acum se pune părul la cernut. Părul se lasă acolo o zi și în urmă se scoate, se pune la soare se usucă, și de este iarnă, pe cuptor; apoi iar se scurge cerneala și se pune la încălzit și iar se toarnă în puțină, punându-se și părul. Operațiunea aceasta se repetă și câte 2—3 săptămâni, până se obține un negru frumos și curat. Acesta este cel mai bătrânesc chip de cernit și cel mai greu. Babele zic: «e greu *tare* de cernit așa, domnule, dar fără de necaz nimic nu se poate face!» (2).

XLIX ROȘU + ARIN.

Roșu+arin negru, rugină, sare mare și piatră acră.

Prin Bucovina în sucul care rămâne dela colorarea în roșu, numit *roșeală* sau *mohorjеле*, se pun firele de lână de se *mohorjesc* și numai după aceasta se urmează coloratul. *Scoarța de arin negru* uscată, se opărește cu uncrop într'un ciubăr, se acopere și se lasă o noapte, ca să se răcorească. A doua zi, zeamă se strecoară și se pune într'un ceaun la fiert. În zeama (în ceaun) se pune o lingură de *rugină*, se amestecă și se fierbe până ce, luând o picătură și punând-o pe unghie, zeama lasă o pată neagră. După aceasta se scurge sucul într'o puțină și se lasă să se răcorească, punând

(1) Bursunele, despre care am mai vorbit „sunt un fel de rugină roșie-portocalie, cu pete lucitoare, cari se găsesc la munte, pe pâraie. în anumite locuri, dar și pe ape stătătoare” (Lupescii. Teodorescu, *op. cit.*, p. 254); cfr. *Dicț. limbii române*, la cuv. *borsimă*.

(2) Lupescii, Teodorescu. *loc. cit.*, p. 251.

înlăuntrul pulinei *sare mare* sau și *pialră acră*. Prima face ca sculele să devie moi, iar cea din urmă pentru o mai bună colorare. În sfârșit se pun sculele și se lasă să stea 3 zile, după care se scot și se usucă. Dacă nu-s bine colorate, în *zeama* slăbușă, care se numește, *lungă*, se mai adaogă *zeamă*, și firele se pun din nou. După spălare și uscare, firele capătă o colorare lucie neagră ca pana corbului sau *murie*.

Colorarea neagră se poate dobândi și pentru firele cari au fost făcute cărămiziu sau cărămiziu închis cu arin negru. În acest caz, *zeama* de scoarță de arin și rugină de pâraie, după ce s'a fierț bine, se scurge într'un vas, unde se lasă o săptămână, când se pune în ea calaicanul. Se amestecă și apoi fiind căldușă, primește într'însa firele. Vasul se va ține apoi la căldură. Sculele scoase au o colorare neagră deschisă, dar cu cât se spală și se usucă de mai multe ori, cu atât colorarea se mai înegrește (1).

(1) Marian, *Cromatica*, p. 43 – 45.

CAPITOLUL VI.

COLORATUL BURANGICULUI.

Obişnuit, *burangicul* sau *borangicul* nu se boeşte, ci se lasă aşă cum se *trage* din gogoaşe, alb sau galben. Numai câteodată, sculele de burangic se pun în vopsele, cari sunt sau galbene, sau verzi. Boirea galbenă, se face mai ales atunci când această culoare firească este prea spălăcită.

1. COLOAREA GALBENĂ.

1. Coajă de pădureţ, piatră acră şi lapte dulce.

Prin jud. Bacău se fierbe în apă şi vas cât se poate de curat, coajă de *pădureţ*, după ce a fost curăţită de pojghiţa cenuşie. Când a fiert bine, se scurge zeama într'alt vas, unde se adaugă tot pe atâta *lapte de vacă* şi puţină *piatră acră*, mărunţ pisată. După ce se dă amestecul acesta «într'un *clo-col bun*», se pun şi sculele de burangic şi se fierb până când capătă culoarea voită (1).

2. Răchită şi piatră acră.

Prin jud. Putna culoarea se dobândeşte şi coloratul se face întomai ca şi la celelalte fire.

3. Şofran de grădină.

Prin jud. Dolj, «din *şofran* de grădină obţinem un galben deschis, lămâios, fierbându-i numai florile; însă, fiindcă flo-

(1) Culegere dela Marghioala Ardeleanu, com. Moineşti.

rile lui sunt migăloase la cules, de aceea se obține prea puțină vâpseală, și se întrebuițează de sătence a redă coloarea gălbuie mătăsii sau burangicului ce-o pierduseră gogoșile la fiertul lor în apă, când se trăsese burangicul» (1).

II. COLOARE VERDE.

Fructe de lemn cânesc și piatră acră.

Tot prin jud. Dolj, boirea burangicului în verde se face, în chipul următor: Se culeg prin Septembrie, și câteodată chiar și mai târziu, fructele de *lemnul cânelui*, arbust ce crește mai ales pe sub alți copaci, la umbră, se freacă aceste bobite bine în palmă și apoi, aceea ce se dobândește, se pune în apă caldică, unde se fierbe până ce amestecul acesta face un fel de spumă verzuie. După ce a fiert, se adaugă 20 gr. de *piatră acră* la vadra de apă, și apoi se pune și burangicul tors, gogoșile sau pânzătura. «Nici o materie nu este mai ușor de colorat ca mătasa, fiindcă numai din atingere primește orice culoare. De aceea colorile preparate pentru mătasă, să se facă în mică cantitate și în condițiuni de a fi cât mai abundente în materii colorate» (2).

(1) Barzeanu, *loc. cit.*, p. 287.

(2) *Ibidem*, p. 234.

CAPITOLUL VII.

CANITUL PARULUI.

Părul capului și l-au cănit acei pe cari firele albe i-au înspăimântat și li-au arătat prea de vreme, întâi, cârja bătrâneții, și apoi, apropierea morții timpurii. «Un fir de păr alb e semn de noroc», dar mai multe, nu. Deci, toate la un fel! Urîi și-au cănit părul capului,—bărbații și femeile,—precum și al musteșilor și barbei,—la bărbați,—ca să nu pară prea bătrâni, și ca să nu fie luați în răs. Iar cine n'a făcut-o, a răspuns celor luători în răs cu :

Apa 'n vale nu cotlește,
Omul prost nu 'mbătrânește:
Înălbește cel cu fire,
Bună oară ca și mine!

Căneala s'a întrebuințat totuș și pentru închiderea unei colorii roșcate a părului, pentru roșcarea lui ș. a.

Cei ce-și cănesc părul sunt socotiți ca niște firi ușuratece. Ne lămurim astfel de ce însuș *Niculcea Cronicarul* pomenește cu dispreț despre Duca Vodă, scriind că «își cernia barba, pe atât se cunoștea că nu avea acătare minte sau frica lui Dumnezeu».

Alții cred că prin cănirea părului, se săvârșește chiar un păcat. «Dumnezeu tatăl, e cu părul alb, înflorit ca copacii, primăvara, când înfloresc; de aceea e păcat să-și boiască omul părul. Să-l lese așa, să înflorească cum dă Dumnezeu» (1).

Rețetele cănelii se vor găsi cu greu, căci nimeni nu poate

(1) Voronca, *op. cit.*, p. 1238.

șli decât ceea ce-a făcut; și cum nu se vor găsi bătrâne sau bătrâni cari să spună că-și cănesc sau și-au cănit părul, vom avea, prin urmare, și lipsă de asemenea rețete, pe cari nu le uitaunele din cărțile vechi.

Un manuscris, copie din 1833, ne spune că «*Selghie* se pune în lăutoare, că face părul negru» (1).

Un alt manuscris miscellaneu, pe care l-am dobândit din jud. Covurlui, ne dă această rățetă: «*Pentru păr roșu, cum să-l faci negru*: Pilitură de argint să pui într'o sticlă; să pui puțină apă [și] sare peste apă, să o pui stecă în (argintisum) (*sic*), nisip cald, fierbinte, [sticla fiind] destupată, și când vei vedea că s'au topit argintul, să torni puțină apă curată deasupra și răcindu-se, să ungi părul. Insă nu și pielea, că se înegrește» (2).

Prin jud. R-Sărat, «gogoși de ristlic și piatră de ristlic înegrește părul încărunit înainte de vreme» (3). Rețeta completă o găsim însă aiurea: «Se ieau gogoși de *răstlic*, 20 dr; acestea pisându-se bine, să se puie într'o oală zmălțuită, nouă, cu trei litre de apă, să fiarbă la foc lin, până ce va scădea ca o litră; după care se stoarce rămășița de 2 litre de apă caldă; după aceasta să se spele bine părul de unsoare, foarte curat, și să-l lași să se usuce, după care să-l ungi cu zeamă de gogoși de răstlic și după ce se va uscă bine, să-l ungi cu zeamă de calaican și așa să se urmeze odată cu una, odată cu alta, până se va negri părul după plac. Păzindu-se totdeauna ca mâinile pe urmă să se spele foarte bine cu sapon, după toată udătura părului, spre a nu se vâpsi și ele».

Tot acolo este și rețeta facerii părului din alb, castaniu: «Iei var nestâns ca o jumătate de ocă, îl stângi în 5 ocă de apă caldă, într'un vas de lut zmălțuit sau căldărușă spoită, după care îl tulburi, acoperindu-l bine, să stea până a doua zi, să se limpezească ca lacrima; apoi să se scurgă această apă foarte încetșor într'un clondir, păzindu-se să nu se amestece cu varul. Cu această apă de var, după ce se va

(1) *Șezătoarea*, X p. 65.

(2) Comunic. de d-l P. G. Savin, com. Jorăști.

(3) Rizescu, *loc. cit.*, p. 222.

spălă de unsoare părul bine și se va uscă, să se ude părul de două sau trei ori pe zi. Iar a doua zi să iea piatră vânăță, adică sare de aramă, dela spițarie, cinci dramuri; acestea, prefuindu-se bine, să se topească într'o litră de apă de trandafir, caldă, și să se ude părul iarăș de două și trei ori într'o zi, păzindu-se întotdeauna ca părul să fie uscat când te-i udă, și urmând astfel, într'o zi cu apă de var și în alta cu cea de sare de aramă. Urmându-se regulat cu aceasta, părul se va face castaniu după plac» (1).

Prin jud. Dorohoiu, mai dedemult, se puneau de către unii coji de nuci la teasc. Cojile trebuiau să fie proaspete și verzi. Zeama galbenă negrie, care curgea, se înegria, după câtvă timp. Cu ea se ungeau încărunții pe cap (2).

Prin jud. Bacău se ard bețete de busuioc, iar cenușa se amestecă cu untdelemn, făcându-se ast-fel un fel de *îr* sau alifie, cu care se dă părul capului și sprincenele (3).

Prin unele părți din jud. Suceava femeile își înegresc sprincenele cu *muc de lumânare de său ars* (4).

Ori cum, cănitul nu intră în obiceiurile mari ale Românilor,—în slăbiciunile lor,—cum aflăm că aceasta se întâmplă în Balcani, la Bulgari și Sârbi (5).

Pentru ca vitele să nu se piardă într'o cireadă mare, primăvara, când se dau la suhat, sau când se duc la cirezi, la iarmaroace sau bâlciuri, li se pătează fruntea sau spinarea cu *poamă de boz*, în care se pune și *piatră acră*, spre a fi pata mai frainică (6).

Vișeilor și mânjilor, ca să nu se deoache, li se face *benchiuri* în frunte, cu felurite boieli roșii (7).

Tot aici adăugăm și obiceiul femeilor de a boi cu *chincvar*, *bobocii de rață* ori cei *de găscă*, a treia zi după ce au fost scoși, când urmează să fie dați afară, ca să nu se deoache (8).

(1) D. Lupășcu, *Medicina babelor*, București, 1890, p. 81—2.

(2) Culegere din com. Hânțăști, dela N. Chelaru.

(3) Culegere din com. Moinești dela Marghioala I. St. Ardeleanu.

(4) Comunic. de d-l M. Lupescu, com. Bogdănești.

(5) A. Dozon, *Chansons populaires bulgares*, Paris, 1875. p. XXIX: „În deosebi, în Serbia, nu i o femeie care dela șapte, opt ani și până la moarte, să nu-și aibă părul boit negru: părul blond și alb este necunoscut”.

(6) Culegere din Socea-Cândești, jud. Neamț, comunic. de A. Moisei, învăț.

(7) Culegere din Țepu, jud. Tecuciu.

(8) Idem.

CAPITOLUL VIII

FIERTUL TORTULUI

Prin *tort*, de obicei, se înțeleg firele toarse din cânepă, cari sunt de cea mai bună calitate; firele de calitate proastă se numesc *canură*. Din firele de canură se pot țese îndată, astfel cum ies din furcă, țoale, saci ș. a.; din *tort*, care poate fi sau *fuior*, sau *câlji*, se va țese pânza (1), însă numai după ce acesta va fi fiert. Prin *fierbere* sau *coacere*, cum se mai zice prin unele părți, tortul, din cenușiu roșcat, se face pe de o parte alb, iar pe de alta se mai moaie,—«nu-i așa de *băjos*».

Prin unele părți din jud. Suceava, se moaie tortul în apă caldă, într'un ciubăr sau covată, iar după aceasta se așează în alt ciubăr mare, unde se pune un rând de scule (*călepe*, *torturi* ori *jumătăți*) și un rând de *bruftuială de cenușă* (cenușă cu apă, groasă ca bruftuiala de zidărie), și astfel se urmează până se umple ciubărul. Pe fundul ciubărului, și la gură, se pun paie. Fundul ciubărului e găurit și are dop, ca să se poată da drumul apei din el, când este nevoie.

De asupra, în ciubăr, se pun și *grăunțe de popușoi*.

În acest timp se pune un ceaun sau căldare mare pe foc, cu leșie, și se lasă de fierbe în clocote. Când fierbe, se toarnă apă în ciubăr cu o cofiță (cofă mică), până ce ciubărul s'a umplut. Atunci se dă drumul leșiei din ciubăr pe gaura dela fund. Apa aceasta se pune din nou în ceaun și se fierbe și iar se toarnă în ciubăr când clocotește. Când apa

(1) Multe anunțuri asupra tosrului în T. Pamfile, *Industria casnică la Români*, p. 206 și urm.

e roșie tare, se schimbă alta. Astfel se repetă de mai multe ori. Operația aceasta se chiamă *fierțul călepile*.

Unele gospodine nu *întorc* apa, adică pe cea ieșită din ciubăr, n'o mai toarnă înapoi, ci pun neconținut alta curată. Se toarnă câte 10 ceaune, până ce *grăunțele* de deasupra crapă și se fac *flori*. Lucrarea aceasta se face noaptea. Dimineața, ciubărul cu călepe se duce la baltă (de obicei un pârau sau gârlă curgătoare) ori la fântână; călepile se clătesc în apă rece ca să se ducă bruftuiala decenușă, și se zolesc, după care se pun pe gard ori pe culme spre a se usucă, rășchirându-se.

Dacă călepele nu au ieșit *curate* și albe (1), se mai fierb odată (2).

Iată și chipul cum se fierbe tortul prin unele părți din jud. Neamț.

După ce tortul s'a muiaf, adică s'a spălat cu apă căldușă într'un ciubăr, se urmează cu așezarea lui în straturi învrăstate cu bruftuială groasă ca *cirul* (3). Ciubărul se umple de mai multe ori cu apă fierbinte, dându-i-se din când în când drumul la apă; în chipul acesta tortul din ciubăr se spală într'una cu apă fierbinte. Această lucrare se face de mai multe ori, — până la 15 ori, de obicei. În urmă se scot călepile și se duc la baltă, spălându-se cu apă rece. Alte femei obișnuiesc însă, a așeză tortul pe cuptor, în loc de a-l așeză în ciubăr, pentru fierț sau *înălbil*. Ori cum, și aici trebuie să-l înmoaie și să-i puie paie dedesupt, și în urmă, un rând de bruftuială și altul de călepe. Chiar deasupra, peste *clitul* de călepe, să se puie mai multe foale. cari trebuie să steie veșnic ude. Cuptorul să nu fie nici prea fierbinte, dar nici rece, ci așa cum se înfierbântă pentru pască. De multe ori, când fierbi tortul pe cuptor, nu ești sigur de izbândă bună. Mai

(1) *Albul* este cea mai plăcută culoare a Românului: *alb ca zăpada*, *alb ca varul*, *alb ca hârtia*, *alb ca laptele*, *alb cum e cașul*, *alb ca helghea*, *alb ca crinul* (floare), *alb ca ghișara*, ș. a. În cântece: „cu cameșă albă floare, spălată de-o fată mare!” Din pricina muncii, străiele albe nu se pot purta decât pe la munte.

Albul murdărit, mânjit, *umplut*, se capătă numai prin spalare.

(2) Datina Rom. din com. Bogdănești.

(3) Terciul.

bine reușește când îl dai în cuptor, ca pe mălaiu, căci se coace mai bine. Dar și aici trebuie chibzuială, să știi să porrivești focul, pentru a nu se arde firele. În cuptor, tortul se dă astfel:

Se înfierbântă cuptorul ca de mălaiu, se lasă să se mai răcească puțin, apoi se mătură cu pământul (un băț lung cu o petecă la vârf) bine udă. Se face un culcuș de paie brufuite. Când s'au gătit de așezat, deasupra se pune un strat de brufuială mai gros. În urmă se astupă cuptorul la gură. Din când în când se cercă spre a vedea tăria focului. Dacă-i prea tare, se mai asvârle pe deasupra cu brufuială. Se lasă să stea 2—3 zile pentru a se albi bine, după care timp se scot și se clătesc la baltă (1).

Prin jud. Tecuciu, fiertul tortului se face obișnuit iarna și ține o singură zi, în chipul următor: Se ia cenușă de lemn tare: stejar, salcâm ș. a., și se pune într'un *găletar* (2) care are două sau mai multe găuri la fund. Peste cenușă se toarnă apă caldă și se ia la mestecat până se face o *lorocală* sau un terciu, în care se moaie și se amestecă și «*bucăjile*» sau sculele de tort. Peste scule se pune apoi un strat de paie, peste paie iarăși un strat de cenușă cernută și apoi, acest găletar se urcă deasupra unui alt găletar gol. Dacă gospodina are multe bucăți de tort, umple 2 găletare, le pune unul peste altul și cel de dedesubt se razemă pe un al treilea, care este gol.

În acest timp, pe foc clocotesc ceaune mari cu apă, de unde se ia cu o tivă ori cu o oală și se toarnă în găletarul dedeasupra. Apa străbate stratul de cenușă și se scurge prin cel de paie, în jos, sub formă de leșie, la sculele îmbibate în cenușă. Din găletarul sau găletarele cu scule, leșia se scurge pe găuri în găletarul dedesupt. Astfel se urmează toată ziua (3). Meștesugul stă mai ales în alegerea cenușii, dar și în alte «*mărunchuri*».

(1) Comunic. de d-l A. Moisei, învăț, Neufșor-Vânători, Neamț.

(2) *Găletarul* este un vas de lemn, eliptic, puțin mai larg la gură decât la fund și înalt de 70—80 cm.: are 2 torți.

(3) Culegere din com. Țepu, jud. Tecuciu.

Cu privire la acele «*mărunjușuri*»,—amănunte practice,—iață o frumoasă *laciă*:

O femeie fiind luată în scurt de bărbatul său, ca să-i arăte fusele de cânepă toarse, aceasta, în înțelegere nu moașa satului, s'a urcat în pod și de-acolo a început să numere bărbatului fusele toarse. Acelaș fus însă treceă dela femeie la moașă și dela aceasta la femeie, spre a fi iarăș arătat bărbatului.

Vine acum rândul fierțului. Femeia așează lucrurile după obicei, dar tocmai atunci iață întră pe ușă și moașa, jăluindu-se:

«Ce să fie mamă! Am dat peste întâmplare chiar eri. Am pus tortul la *copl* și plodul de nepot, Ionică al fiică-mii Maranda, n'a băgat de samă, a scăpat de a trecut cioara peste casă și s'a făcut tortul călți!!! și am venit într'un suflet la fina Ileana, c'am auzit că azi o să-l fiarbă și ea; să nu paț ca mine.

— Dacă-i vorba așa, moașă, am să păzesc eu,—zise omul. Te rog și pe d-ta: stai și ajută femeii, și nu fi-o fi degeaba!

Femeia le așează toate după obicei, dar în loc de fuse toarse, puse fuiroare și deasupra, singurul fus ce aveă tors.

Pe bărbat îl așează în fața casei, unde bătea soarele mai tare, să steie de pază, să nu treacă vre-o cioară peste casă, iar ele începură a fierbe și a turnă leșie clocotită în gălețarul cu călți. Fierbe ziua întâi,—omul sta și ziua și noaptea cu ochii sticliți, să nu treacă vre-o cioară peste casă. A doua zi, pe când eră foc de soare, bietul om, fiind doborât de trudă și căldură, adormi. N'apucă bine să adoarmă, că femeia și baba alergară la el, plângând și văitându-se, că s'a făcut tortul călți».

Apoi firește, tot omul și-a îndemnat nevasta să nu-și mai facă voie rea: mai sunt ani și va mai fi cânepă de tors! (1).

Prin jud. Covurlui, fierțul tortului se numește *coptul tortului* și se face în chipul următor: tortul se pune în *știubeiu*, o scorbură de copac mare, sau într'o balercă fără funduri.

Balerca se îngroapă jumătate în pământ iar la fund se fa-

(1) Culegere din com. Corod, jud. Tecuci, împărt. de d-l N. Bradea.

ce *șipol*, ca să aibă pe unde să se scurgă apa. Peste tort, în știubeiu sau balercă, se toarnă apă clocotită timp de 2 zile, în care vreme tortul «se face alb ca omătul» (1).

Prin jud. Suceava, când torturile ies albe și frumoase, se mai moaie odată în *uncrop* (apă fierbinte), în care s'au pus *jumeri* ori *ouă clocite*. Acestea au de scop de a face tortul mai moale, din aspru ce este, și a-i da o culoare albă-gălbuie frumoasă (2).

(1) Cuțegere din com. Țuțcani, comunic. de d-l T. I. Cruceanu.

(2) Dict. de Casandra lui Gh. Ou din com. Bogdănești.

CAPITOLUL IX.

GHILITUL PANZII.

Am spus la «fierțul tortului», că această operație are de scop înălbirea și înmuierea firelor toarse. Scopul se atinge, însă nu în totul. Pânza de «fuior în fuior» (fuior bătaie, fuior urzeală) «câlți în fuior» (fuior urzeală și câlți bătaie), «câlți în câlți», «fuior în bumbac» sau «câlți în bumbac», este încă tot galben-cenușie, «tare» și «bățoasă». Deci, înainte de a se folosi, înainte de a se croi dintr'însa rufe, trebuie să se *ghilească* (1), să se *înălbească*, adică să se facă albe și moi.

Megleno-Românii zic *albiri pondza*, a înălbi pânza (2).

Ghilirea, ghilitul sau *înălbitul pânzii* se face vara, obișnuit între prășit și secere, sau după secere, când gospodinele sunt diletnice,—și întâlnim o sumă de cântece pentru acele fete și neveste cari, din lene sau nepricepere, se pomenesc iarna cu pânzele neghilite :

Cine joacă căzăcește,
Vara pânda n'o bilește,
Și-o bilește la Crăciun.
Când îl strânge gerul bun (3).

Și tot astfel prin jud. Neamț :

Cine joacă țărănește,
Vara pânda n'o ghilește,

(1) A. Vasiliu, *Cântece*. p. 199 : *Bgilesc. gilesc. ghilesc.* înălbesc pânda prin spălare și clătire în apă. Spălarea și clătirea se face de mai multe ori după o laltă. După fiecare dată, se întinde pe iarbă, ca să se usuce. Când se clătesc din nou în apă, nu se zice că se *ghilesc*, ci că se *dau*. În munții Sucevii se zice că se *bgihilesc* pânzele.

(2) P. Papahagi, *Megleno-Românii*, II, p. 52.

(3) Voronca, *op. cit.*, p. 1063.

Și-o ghilește la Crăciun,
Când o bate gerul pe drum:
Și-o ghilește la Bobotează,
Când o bate gerul pe ghiață (1).

Prin Moldova de jos se apropie de strigătul bucovinean:

Cine joacă căzăcește,
Pânza vara n'o ghilește,
Și-o ghilește la Crăciun.
Când îi gerul numai bun (2).

Ghilitul ze face de obicei pe malul unei ape sau pe pa-
jiștea unei fântâni; acest loc se numește *ghilitoare*, cum
zice și un cântec:

Frigurile te beșică,
Dragostele te usucă :
Te usucă de picioare
Ca pânza la *ghilitoare*,
Când o 'ntinzi vara la soare (3).

Iată acum cum se face ghilitul în deosebite părți :

Prin Bucocina pânzele se ghilesc o zi «la vale»,—la apă,—
și se duc spre sară, cam ude, acasă. După aceasta se pun
într'o *zolniță*, astupată la fund, în care se toarnă leșie, urmând
apoi iarăș 2 zile de ghilit la apă. A cincea zi se pun iarăș
la zolit și apoi se ghilesc până se face pânza albă (4).

Prin jud. Suceava, «după ce se scoate pânza din stative
(războiu), de-i iarnă, se lasă până mai pe vară, și apoi se du-
ce la fântână. Acolo se pune pânza pe marginea unei coveți
plină cu apă, acolo se întinde pânza de un capăt și se poartă
mereu prin apa din covată, punându-se partea purtată prin
apă, pe celălalt capăt al coveții, până ce se poartă prin apă
toată pânza. Apoi se pune pânza la uscat pe iarbă și iar se
ghilește, până se face albă. Așa se ghilește pânza unde nu-s
ape curgătoare. Unde sunt ape curgătoare, pânza se ghilește
deadreptul în acele ape» (5).

Prin alte părți, tot din jud. Suceava, pânza se ghilește pe
prundul apelor curgătoare, la fântână, într'o covată mare sau

(1) Cules din Socea-Cândești, comunic. de d-l A. Moisei, învăț. Prin Bogdă-
nești-Suceava se cântă cu vorbe cari nu se pot scrie.

(2) Culegere din com. Țepu-Tecuciu,

(3) N. Păsculescu. *op. cit.*, p. 343 : *ghilitoare*, *ghilire* (Huși).

(4) Culegere din Vicovul de sus, comunic. de d-l P. Cârsteau.

(5) I. Creangă, *Op. compl.*, București 1906, p. 427.

a șipote. Prin aceste părți, pânda se clătește în apă limpede, dând cu parte din ea înainte și 'napoi, după care se întinde pe prund ori pe pajiște verde. Se dă pe zi de multe ori. Nici odată însă nu se lasă pânda să se usuce de tot, ci să fie jilavă.

Ghilitul se face când e soare și frumos, de pe la ora 9 dimineața și până la 4 după amiază, când arde soarele.

După ce s'au ghilit pândeze, se pun 5—6 zile la fierț în ciubăr, așezându-se deasupra un *cenușer* cu cenușă de ciucalăi, multă, și cu *grăunțe de popușoi*. Intr'însul se toarnă apă clocotită, până se umflă grăunțele. Pândeze se scot și se duc din nou la ghilit, după asta, și se ghilesc până pânda s'a făcut albă, adică până ce a ieșit din ea toată vinețea.

Pânda se strânge apoi în valuri și se păstrează ori se vinde.

Unele femei șirete, pun, când au gătit de ghilit pânda, în *apă de var*, ca să se facă mai albă; acest procedeu îl întrebuințează mai ales la *pânda de bumbac*, când au s'o vândă în târg (1).

Prin unele părți din județul Neamț, ghilitul se desface în două părți; fierțul și ghilitul propriu zis.

Pânda se fierbe tot în ciubăr, ca și tortul, dar nu se pune *bruftuială*. Numai deasupra se pune un leșier pe care se așează cenușă de ciucalăi de popușoi. În ciubăr se pun bucățile de pânda. Peste cenușă se toarnă mai multe ceaune de apă clocotită. Din când în când, se schimbă apa printr'o deschizătură ce se găsește la fundul ciubărului. De obicei se toarnă 15—30 ceaune, când bucățile se scot pentru a se ghili la baltă.

Pentru ghilitul pânzelor se așteaptă un timp frumos și se alege o apă limpede, cu învecinare de iarbă verde și curată.

De obicei pândeze se ghilesc după prășitul dintâiu, de câte 3—4 ori pe zi, ba chiar și de mai multe ori, în curgere de 5—6 zile. Meșteșugul stă în potrivirea sbicirii pânzelor de cătră soare (2).

Prin jud. Dorohoiu pândeze se moaie o singură dată în apă

(1) Acest lucru se vede și în jud. Tutova.

(2) Dict. de d-na Maria Moisei, comunic. de d-l A. Moisei, Socca-Cândești.

caldă și apoi se usucă, după care se dau la apă rece o săptămână întreagă.

Apoi se pun la *șliubeiu*, acesta având paie pe fund, și peste ele se așează un strat de cenușă, care are dedesubtul ei un alt strat de paie. Peste aceste 3 straturi se toarnă apă clocotită și se lasă astfel la zolniță până a doua zi.

Se dau iar la apă rece la fântână, o săptămână întreagă.

Dacă pânzele nu ies albe, unele din operațiile de mai sus se repetă odată (1).

Prin jud. Iași, pânzele se dau 2—3 zile la leșie, muindu-le și uscându-le la soare, după puterea de căldură a zilei. Pânzele nu trebuie să se usuce cu totul, ci numai să înflorească, adică să se svânte.

Se pun la *șliubeie*. Pânzele se așează în *șliubeie* și peste ele se toarnă leșie prin leșierul (săculțelul) cu cenușă. Aici se țin două zile, dacă tortul n'a fost bine fiert, sau numai o zi, dacă tortul a fost bine fiert; adoua zi se dau la soare.

Se duc la iaz, apă curgătoare sau fântână, și se usucă la soare. Aceasta ține 2—3 zile, până capătă față curată (2).

Prin satele din jurul Hușilor, pânzele se *bilesc* în bălii, băfându-se în apă și apoi uscându-se în curgere de 10—12 ori pe zi (3).

Prin jud. Bacău se moaie pânzele în apă caldă o singură zi.

Se ghilesc la apă rece 2—3 zile, toată ziua.

Se moaie în leșie și apă fiartă 2—3 zile, câte o singură dată pe zi.

Se ghilesc la apă rece. Se pun pânzele la *copl*, *lubzându-se* ca și cămeșile, adică leșia cade într'un vas de deasupra, printr'o gaură, peste pânze, peste cari trece și se scurge.

Se clătesc la baltă.

Pânzele de bumbac se moaie cu apă caldă o zi, și apoi se ghilesc la baltă (4).

Cea mai completă descriere a ghilitului o avem însă din jud. Tecuciu, com. Țepu. În acest sat ghilitul se face la râul Berheciu, apă limpede și curgătoare, pe ale cărui maluri

(1) Culgere din com. Hânțești.

(2) Dict de Ana V. Nechita, com. Românești,

(3) Comunic. de d-l P. Birn.

(4) Dict. de Marghioala I. St. Ardeleanu, com. Moinești.

e o pajiște frumoasă,—sau acasă, cu apă dela fântână, pe pajiștea dealului sau prin livezi. Cele mai multe gospodine însă se duc la Berheciu, unde apa nu se cară și unde, după ce «dau» pânzele, mai cârlesc rufe pe mal, mai pot spune câte-o «minciună» ș. a. Ghilitul pânzelor face epocă, și-i mult iubit de femei. Dimineața pornesc călduri-călduri spre apă, cu pânzele strânse pături și legate de cobiliță. Până atunci însă:

Două sau trei săptămâni se *moaie* pânzele în leșie, în zilele când «se spală cămeșile,» deci 3—6, înmuieruri, după felul pânzii (pânza câlți în câlți, cere mai mult), și după ce se moaie bine, se întind prin pari sau pe pajiște, la uscare. Acestea, câte o singură dată pe zi. Pânza de bumbac nu se moaie.

Pânzele se opăresc o singură dată, muindu-se bine în apă fierbinte și apoi se usucă.

Se dau în apă rece dela puț, adusă acasă, și turnată în găletar, toată ziua, și se întind la soare. Înainte de a se usca bine, se moaie iar, și iar se întind. Darea se face astfel: Valul de pânză, care este întocmit după cum se arată în fig. 1,

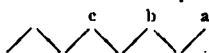


Fig. 1.

însă strâns, se apucă cu amândouă mânele de capătul *a* (fig. 2), se poartă de 2—3 ori în apă, se lasă de *a* și se apucă de partea *b*, apoi de *c* și așa mai departe, până ce întreg valul a fost sbătuț în apă; după aceea se ia pe brațul stâng și, dus la pajiște, se pune capătul *a* pe pământ și cu mâna dreaptă se tot întinde pânza care alunecă pe braț. Când această pânză este aproape să se usuce, se strânge sau se adună, apucând



Fig. 2.

cu mâna de *b* și făcând ceea ce arată fig. 3. Apoi se apucă de *c* și se face cum arată fig. 4. Celalt capăt al pânzii se tot apropie, cât timp femeia adună pânza stând în genunchi.

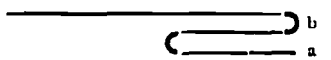


Fig. 3.

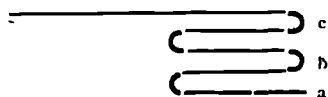


Fig. 4.

Tot astfel se adună pânda pe cap; în acest caz, femeia merge spre celalt capăt al pânzii.

Li se face pânzelor *leșie moartă*, adică se toarnă apă rece în leșierul cu cenușă, și în această leșie se *dau* pânzele o singură zi, toată ziua.

Se *dau* pânzele la Berheciu sau la fântână, 4—5 zile pentru cele de bumbac, 6—7 zile pentru cele de fuior și 9—10 zile pentru cele de câlți. Ghilitoarea merge cu valul în apă astfel ca aceasta să-i ajungă la brâu (1), apucă pânda de capătul a (fig.1), c'o mână, iar cu cealaltă aruncă valul, care se întinde în întreaga lui lungime pe apă. Apoi se bălăcesc sau se bat pânzile cum am mai văzut. Din apă, ghilitoarea iese și întinde pânda pe mal, la zbicit, de unde iarăș va adună-o, înainte de a se usca bine.

Tot astfel se dă o zi întreagă acasă în apă, caldă.

Se *sco* la Berheciu sau la apă de fântână. În această zi se *dau* numai după ce pânzele se usucă bine. Datul urmează până pede-amează 'ndeseară (pe la ora 4 p. m.), când se lasă să se usuce bine. Pânzele se strâng ca pentru isprăvire.

Și la ghilit, ca și'n alte treburi, sunt femei meștere și sunt și femei nepricepute. Unele «fac pânda ca omătul», pe când altele «de-abiă o bagă'n boală». Atârnă însă albeașa pânzii, care se dobândește prin ghilire, și dela felul torsului, și dela felul țesutului, și dela felul cânepii (vremea culesului și al topitului). Pentru ca ploaia să n'o apuce pe o femeie cu pânzele întinse și neuscate pe câmp, se crede că este bine ca la lăsatul secului de toamnă, să mânânce gospodina toată mâncarea (2).

Prin jud. Muscel, pânda de orice fel se udă în apă curgătoare și limpede, timp de 2 zile și apoi se coace în hârdaie cu cenușă, peste care se toarnă apă fierbinte. După aceasta se udă iarăș 2 zile și iarăș se coace de 3—4 ori, după cum e vremea de călduroasă (3).

(1) Un cântec ardelenesc zice:

Drage mi-s copilele,
Vara, primăverile,
Când înălbesc pânzele,
Și se văd picioarele
Albe ca și florile!

(2) Cred. Rom. din com. Voicesti, jud. Vâlcea, împărt. de d-l I. N. Popescu.

(3) Comunic. de d-l N. G. Ghinescu, com. Jugur, Pamfile și Lupescu, *Cromatică*.

Prin jud. Dâmbovița, pânza de in sau de cânepă se dă în leșie timp de 2 săptămâni, și apoi se duce la gărlă. Dărea la leșie constă în udarea valului de pânză desfăcut, în leșie, și apoi în uscarea lui la soare. După ce s'a sbicit bine, adică după ce s'a uscat pe jumătate, se dă la leșie și iar se întinde cât e soare. După 2 săptămâni, urmează câteva zile, când se dă la leșie, numai până *subamează* (ora 10), după care se duc la gărlă, de se înmoaie în apă, se bate de bolovani și se pune la sbicit, după care urmează iarăș o înmuiare și așa mai departe (1).

Când pânzele sau înălbit cu totul, se fac valuri și se pun la ladă. Acolo stau până când se fac rufe. Numai rare ori unele gospodine mai întind la rouă, prin parii gardurilor sau pe pajiște, pânzele, ca să se roureze. Ele se strâng îndată ce se usucă și se fac iarăș valuri.

Prin alte părți, pentru ca pânzele de câlți să se facă albe, când se ghilesc, se bat cu *maiul* pe un bolohan mare și curat de piatră, ori pe un scaun cu patru picioare. Pânza se așează pături câte 5—6 foi și se bate cu maiul când e udă; apoi se clătește și se întinde la soare.

Ca să se grăbească albitul, se mai dau și în lapte de var, mai ales mahalagioaicele de prin târguri fac aceasta, cari ieau bumbac dela negustori și îl țese pânză de casă.

Pânza albă, ghilită bine, se face val și se pune în ladă, iar printe valuri se pune *sulcină*.

(1) Com. Runcu ; crf. T. Pamfile, *Industria casnică la Români*, p. 282.

CAPITOLUL X.

COLORATUL OUĂLOR.

I. DATINA.

Datina de a colora ouăle este cunoscută la multe popoare, încă din timpurile cele mai vechi. La noi Românii, lucrul acesta se practică în preajma Paștilor, iar în alte părți și la Ispas și Rusalii (1). În Spătărești-Suceava se fac ouă roșii și la Sf. Gheorghe, dacă el nu cade în «săptămâna luminată». Poporul a căutat să-și explice pricina care a născut colorarea aceasta a ouălor și a ajuns la următoarele legende:

1. Șase surori măritate au vrut să ucidă pe a șaptea soră, a lor, care făcea ochi dulci celor 6 cumnași ai săi. Pietrele însă, cu cari au căutat se arunce într'însa, s'au colorat în diferite chipuri. Sora aceasta a rămas neucisă, dar în această amintire poporul a început să coloreze ouăle în Dumini-ca Paștilor, când s'a fost întâmplat aceasta.

2. Ouăle colorate sunt pietrele cu cari Jidovii au bătut pe Hristos.

(1) Marian, *Sărbătorile*, III. — Voronca, *op. cit.*, p. 423 și urm. — Al. Tziga-ra-Samurcaș în *Convorbiri literare*. XLI p 397. — Rădulescu-Codin și D. Miha-lache, *Sărbătorile poporului*, p. 48 — Leonida Bodnărescul, *Câteva datini de Paști la Români*, Cernăuți, 1908. Aceste izvoare vor fi mult folosite în acest capitol

Del Chiaro, secretarul lui Brâncoveanu Vodă, vorbind despre vizitele de urare la sărbătoarea Paștilor în a sa *Istorie delle moderne rivoluzioni dela Valahia*, scrie (ed. Iorga, p. 59):

„La gentildonne alle quali si va ad augurare la buona Pasqua da cli vi hà entratura, sogliono donare un fazzoletto e due *uova bizzarramente lavorate a fiori di oro* (nel che le donne valache sono assai eccellenti)“.

3. Sunt ouăle pe care oamenii buni le-au dat copiilor de judecători, ca să-și îmbuneze cu ele părinții, în ajunul, osân-dei date Mântuitorului.

4. Ouăle roșii închipuesc sângele nevinovat al Domnului vărsat spre mântuirea semenilor.

5. Ouăle roșii perpetuiază ouăle date de Maria Magdalena neamurilor cu zisa: «Hristos a înviat!» și răspunsul «Adevărat c'a înviat!»

6. Ouăle roșii perpetuiază ouăle înroșite, din albe, printr'o minune, ale unei precupețe, care n'a crezut în învierea Domnului. La spusa Apostolilor, ea răspunse: «Cum nu sunt aceste ouă roșii, așa n'a înviat Hristos!», iar ouăle sale s'au înroșit îndată în coș.

7. Pe când Simion mergea la câmp, având o pâne și ouă albe în traistă, l-a ajuns Hristos, ducându-și crucea în spate. Simion i-a dus-o până la ogorul lui, de unde i-a dat-o lui Hristos. Mai pe urmă, punându-se la masă, n'a mai găsit ce avea, ci în loc a găsit pânea și ouă roșii. Și de aci s'a luat obiceiul.

8. Ouăle se fac roșii de când Hristos, după Inviere, a blagoslovit găinile.

9. Jidovii, alungând pe Hristos Mântuitorul, au început a arunca în urma lui tot pietricele mărunte, cari îndată se prefăceau în ouă de diferite colori. Jidovii au început să le adune și astfel Hristos a scăpat.

10. Ouăle roșii perpetuiază amintirea acelor ouă ale unei copile, care, aflând de Invierea Domnului, a plecat să vestească pe maica sa. Pe drum se întâlnește cu niște Jidovi, cari auzând-o, n'au crezut, ci au spus: «Atunci va învia Hristos, când aceste ouă se vor înroși!» Și cu adevărat că ouăle s'au roșit.

11. Ouăle roșii perpetuiază pe cele cu cari, la Invierea Domnului, fiecare copil s'a pomenit, în mâni.

12. Ouăle roșii perpetuiază amintirea ouălor roșii pe cari paznicii mormântului lui Dumnezeu le aveau cu dânșii.

13. Sunt ouăle din coșarca Maicei Domnului cari au stat sub crucea pe care eră răstignit Hristos, și unde fuseseră pcurate de sânge.

14. Cele negre închipuesc chinurile și durerile lui Hristos. Colorarea ouălor se face în săptămâna patemilor; obișnuit

Începe de Marți sau Joi, și se isprăveste Vineri. Nici odată însă, gospodinele credincioase nu caută să lucreze la ouă în zilele de sec, Miercuri și Vineri. Prin Bucovina se zice chiar



Fig. 5. Bătrână bucovineancă, încondeiază ouă (1).

că numai în Joia-mare e bine pentru colorarea ouălor, ca să nu se strice în cursul anului. Prin jud. Muscel găsim că Vinerea seacă, ce se mai numește și Vinerea Paștelor, se chia-

(1) Bodnărescul, *op. cit.*, p. 9.

mă și *Vinerea ouălor*, pentrucă atunci încep unele femei să-și coloreze ouăle de găini, și câte o dată de rață, 'gâscă, hulubi și pichere (bibilici).

Colorarea ouălor într'o singură culoare însă, nu-i un lucru foarte greu. De aceea fiecă gospodină își face ouă roșii într'alt fel colorat. Nu însă fiecare gospodină poate înfrumuseța ouăle cu diferite înflorituri. Prin sate sunt anumite femei meștere la aceasta. Prin Bucovina aceste femei ieau plata pe câte 30 sau 15 ouă, cari alcătuiesc o *clai*e sau *jumătate de clai*e.

Datina aceasta pare a nu slăbi și poporul român din Bucovina crede că atâta vreme cât se vor scrie ouăle, Dracul nu va ieși. De aceea întrebă întotdeauna dacă încă se mai scrie ouă.

În cele ce urmează vom arăta chipul cum se colorează ouăle într'o singură culoare, în mai multe, și cum se încondeiază.

II. COLOAREA GALBENĂ.

Coloarea galbenă slujește întotdeauna ca un mijloc bun pentru a dobândi preste dânsa culoarea roșie sau altele.

Galbenul se dobândește în deobște ca și cel pentru fire. Pomenim totuș pe scurt rețelele cunoscute:

1. *Coajă de pădurej și piatră acră*,—zeamă caldușă; prin unele părți se adaogă și *zeamă de varză* (moare).

2. *Frunză de viță și piatră acră*.

3. *Frunză de dud*.

4. *Coajă de salcie*.

5. *Alor și piatră acră* (sau *aior*, iar în Banat *ariul*) (1).

6. *Coajă de ciapă*. Ouăle se spală bine înainte.

7. *Clopoței mici, bătuți*.

8. *Droghiță, borș, piatră acră și cenușă*.

9. *Soc, ceapă și piatră acră*.

10. *Droghiță și piatră acră*.

11. *Urzică, borș și piatră acră*.

12. *Luște și piatră acră*.

13. *Frunze de măr pădurej și piatră acră*. Se capătă o culoare galbenă ruginie.

14. *Rădăcină de șlevie și piatră acră*.

(1) *Șezătoarea*, XV, p. 8: „Cu *aior* se face o vâpseă cu care țărancele îngălbeneză ouăle la Paști, precum și țeseturile“.

15. *Frunze de dedife*, care se numesc și *găgăjele* (1).

16. *Mlădițe și coajă de măr*, soc și *pialră acră*. Cele două dintâi se fierb la un loc; sovârful, care se culege neapărat înainte de Sf. Ilie, se pune cu ouăle, ca să miroase frumos. «După ce coaja și sovârful s'au muiat bine, scoate o față sau o femeie curată coaja de măr din ciubăraș, o așează pe o pătură curată și apoi scoate și sovârful muiat pe care îl stoarce cu mâinile atâta timp, până când nu mai rămâne aproape de loc suc în buruiună. Apoi așează sovârful astfel muiat într-o catrină, se pune în genunchi și bate cu mâna în sulul din ciubăraș (probabil ca să amestece bine fluidul stors din buruiună). În urmă pune sovârful în fundul ciubărașului și coaja la suprafață și repetă această vrajă de 3 ori pe zi și anume: des de dimineață înainte de răsăritul soarelui, la amiază și seară, puțin înainte de asfințit. Acest procedeu se îndeplinește riguros, din Duminică Floriilor până în Vinerea seacă».

17. *Prafuri galbene din târg*, borș, vin, zeamă de tirigie, ș. a.

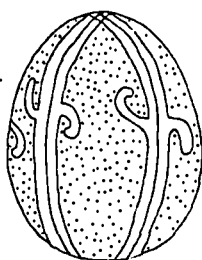


Fig. 6.
Cărcel de vic.
Câmpul stânjinu,
florile albe.

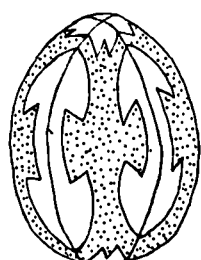


Fig. 7.
Fierul plugului.
Punctele și liniile
galbene, câmpul pun-
tat roșu deschis, restul
roșu închis.

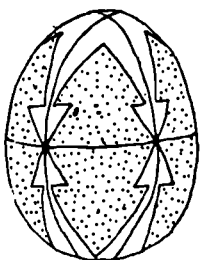


Fig. 8.
Fierul plugului.
Puntele și liniile galbene.
Câmpul punctat roșu
deschis, restul roșu.

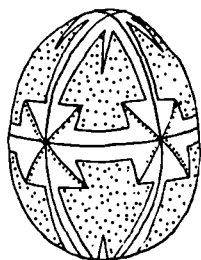


Fig. 9.
Fierul plugului.
Puntele și liniile galbene.
Câmpul roșu, florile
albe.

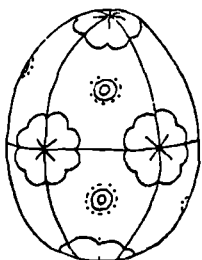


Fig. 10.
Flori.
Câmpul roșu, florile albe.

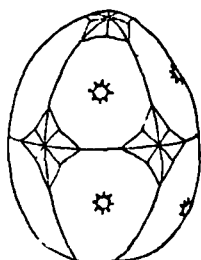


Fig. 11 (2).
Flori.

(1) Prin unele părți din *dedifei* se dobândește culoarea verde (împart. de d-l A. Saint-Georges).—*Șezătoarea*. XV, p. 25: Cu *dedifă* boiesc țărancele ouăle la Paști¹⁴.

(2) Fig. 6, 7, 10 și 11, din Ruicu-Dâmbovița; 8 și 9, din Costești-Argeș.

III. COLOAREA ROȘIE.

Se capătă de-a dreptul, peste albul cojilor sau, acestea, du-

pă cum am mai spus, se boesc întâiu galben. Roșul de-a dreptul se dobândește ca și la fire din:

1. *Coajă de pădurej, bacan și pială acra.* «Ouăle mai întâiu se îngălbenesc și se împietresc».

2. *Frunze de mesteacăn, de măr pădurej și sovârf.*

3. *Frunze de măr pădurej și sovârf.* Prin Bucovina se fierbe scoarța de pădurej iar zeama călduță se toarnă peste sobăr. Amestecul acesta stă să mocnească 3 zile, după care prin lichidul lor se poartă ouăle de 12 ori până se înroșesc (2).

4. *Bacan roșu, zeamă de varză și pială acra.* Prin jud. Muscel, pe unde bacanul se mai numește și *lemn de ouă*, se plămădește în apă căldică, unde se lasă ouăle 4 zile, după ce mai înainte au fost împietrite în zeamă de varză cu pială acra. În roșele se fierb în clocot, după care se scot (3).

5. *Bacan roșu, sovârf, zeamă de varză și pială acra.* Bacanul se fierbe cu pușin sovârf

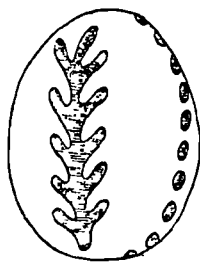


Fig. 12

Flori.

Câmpul roșu, florile albe.

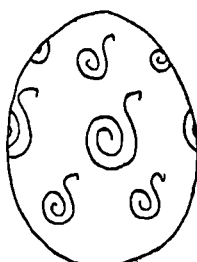


Fig. 13.

Șarpe.

Câmpul roșu, florile albe.

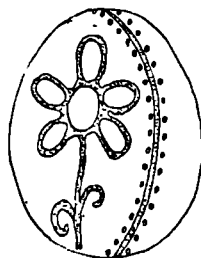


Fig. 14.

Floare.

Câmpul roșu închis, puntele roșu deschise, florile pe pânțele roșu deschise, celelalte flori, galbene.

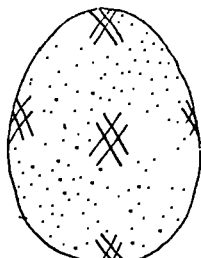


Fig. 15.

Câmpul roșu închis, puntele roșu deschise, florile pe pânțele roșu deschise, celelalte flori, galbene.

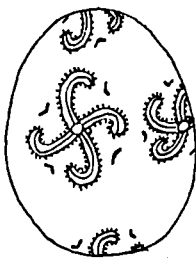


Fig. 16 (1).

Câmpul roșu închis, spațiile întreflorale și virgulele roșu deschise, celelalte galbene.

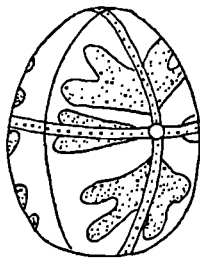


Fig. 17 (4).

Frunze de stejar. Câmpul stânjăniu, scrisul alb.

(1) De curiozitate, reproducem alăturata figură din *Revue des traditions populaires*, tom. VII (1892) p. 465 care reprezintă desenul de pe un ou roșu din *Ucraina*.



Fig. 18.

(2) Culegere din Vicovul de sus, comunic. de d-l P. Cârsteian.

(3) Culegere din com. Jugur. comunic. de d-l N. G. Ghinescu.

(4) Fig. 12-17 din Runcu-Dâmbovița.

și când lichidul este îndestul de puternic, se pun într'însul ouăle împietrite în zeamă de varză cu piatră acră.

6. *Bacan roșu, bacan negru, zeamă de vază și piatră acră.* Cu ajutorul acestor substanțe se dobândește un roșu închis.

Bacanul este folosit și de Megleno-Români la dobândirea colorii roșie: Ei îl numesc *băcânic* (1).

7. *Coajă de pădure/sau măr și sovârf [și stejar].* Prin jud. Bacău, Tutova și Covurlui se fierbe bine într'o oală coajă de pădureț sau de măr. După ce a fiert, se dă deoparte ca să se răcorească și în acea zeamă se pun cam 3 pumni de sovârf înflorit, uscat și frecat în palme, până se face ca țărăța, un pumn de frunze de măr sau pădureț. Amestecul acesta se lasă în vas cam o săptămână sau două, ca să clocească bine. După acest timp, se scoate sovârful și frunza din vas, se stoarce pe o pânză-tură și se freacă bine pe o scândurice. După aceasta se pune din nou în zeama din vas, și se lasă acolo cam un sfert de ceas; se scoate iar, se stoarce, se freacă bine și, tot astfel se urmează de trei ori în șir. Dacă nu este zeamă în de ajuns, se mai fierbe și coajă de stejar, mai adăogându-se apă

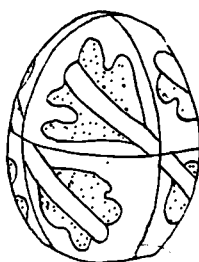


Fig. 19.

Flori de stejar.
Câmpul roșu închis.
scrisul: 2 flori albe, 2
roșii deschise și 2
galbene.

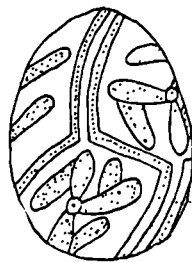


Fig. 20.

Câmpul stânjaniu,
scrisul alb.

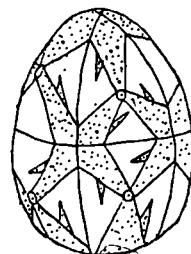


Fig. 21.

Câmpul stânjaniu,
scrisul felurit,

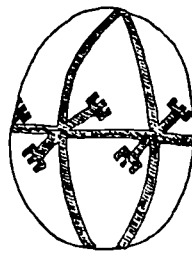


Fig. 22 (2).

Creblă.
Câmpul roșu deschis,
scrisul alb.

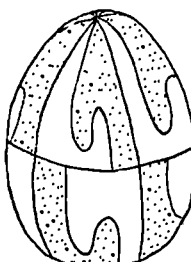


Fig. 23.

Cârlig
Câmpul roșu, scrisul alb.

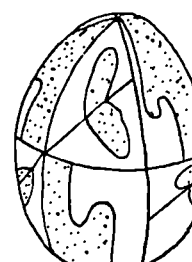


Fig. 24.

Frunză și cârlig

(1). P. Papahagi, *Megleno-Români*, II, p. 59.

(2) Fig. 19—22 din Runcu-Dâmbovița; 22, 23, din Boureni-Dolj. Împart. de
- d-l N. I. Dumitrașcu.

și când dă în clocot, se pun ouăle. Aici ele se fac ca vișina (1).

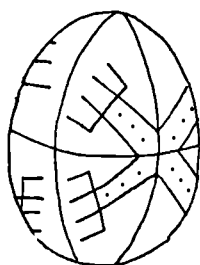


Fig. 25.
Greblă (5).
Câmpul roșu, scrisul alb.

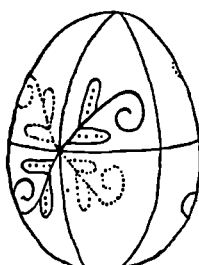


Fig. 26.
Flori.

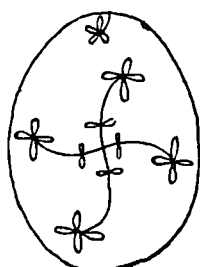


Fig. 27.
Flori.
Câmpul roșu, scrisul alb.

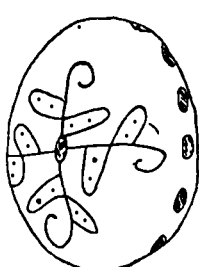


Fig. 28.
Flori.
Câmpul și florile mari, portocalii.

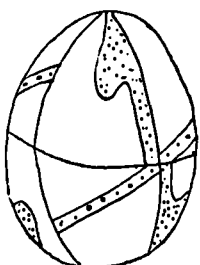


Fig. 29.
Cărlig și drum.
Câmpul roșu, florile albe.

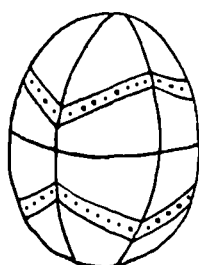


Fig. 30 (6).
Drumuri.

8. Galben + prafuri roșii și spirt (vin sau borș). Boiaua roșie se plămădește în spirt, rachiu, borș, vin sau oțet. Ouăle se fierb în galben, și fierbinți încă fiind, se tăvălesc câte unul în această plămădeală din strachină, spre a se înroși (2).

9. Galben + frunze de măr pădurej și sovârf.

10. Galben + bacan și piatră acră. Bacanul se mai numește și scorjiță, scorjișoară sau lemnus (Banat).

11. Galben + sovârf. Alât floarea cât și planta, se pisează într'un vas de piatră, se moaie cu apă caldă și se fierb în ea ouăle îngălbenite și împietrite (3).

11. Galben + scoarță de arin roșu.

12. Galben + pojarniță (4).

(1) Pentru jud. Bacău, culeg. și comunic. de d-l D. I. Procopie, com. Ardeani; pentru jud. Tutova, culeg. și comunic. de d-ra Maria I. Mircea, com. Costești; pentru jud. Covurlui, culeg. și comunic. de d-l N. I. Munteanu, com. Balintesti.

(2) Salviu, *loc. cit.*, p. 283.

(3) Împărt. de d-l A. Saint-Georges.

(4) Panțu, *op. cit.*, p. 222.

Pojarniță, iarba lui sf. Ion, sanitoare, sănitoare, sănătoare (Munt.), *Hypericum perforatum* L.

(5) Se reproduce în figura 31 desenul unui ou, la *Ucrainieni* (*Revue des traditions populaires*, cit. p. 465).

(6) Fig. 25—29, din Runcu-Dâmbovița, iar 30, din Țepu-Tecuciu.



Fig. 31.

În Bucovina, ouăle colorate numai în roșu, se numesc *merișoare* sau *dragostea fetelor*; ele se dau de pomană cu credință că pe cealaltă lume se vor face mere. Tot prin Bucovina, întâiul ou se colorează roșu întunecat și se numește *cearcă*, *merișor*, *mingișoară* sau *norocul copiilor*.

Prin jud. Vâlcea se spune că atunci «când căldarea de roșit ouă e pe foc, să nu sufli sub ea, în foc, spre a se aprinde, că se sparg ouăle» (1).

IV. ALTE COLORI.

Câte o dată însă, și mai ales în anii din urmă, găsim făcându-se ouă nu numai roșii, ci și în alte colori, care nu sunt așa de mult iubite de popor. Prin unele părți ele se numesc *ouă lărcale*. Astfel:

Albastru brândușiu se face din *brândușe*;

Stânjinu, din *prafuri stânjinii*;

Verzi, din fructe de *boz* (2), *floarea soarelui*, *rujă neagră*, *urzici*, ș. a., sau din *galben*+*brânduși* sau *dediță*;

Negru, din *boiele negre*, *coajă de arin negru*, *coajă de nucă*.

După ce ouăle s'au colorat în roșu sau altă culoare, lingu-

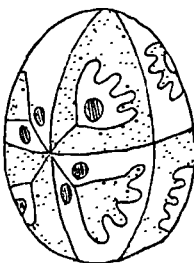


Fig. 32.
Flori.

Câmpul roșu, florile albe.

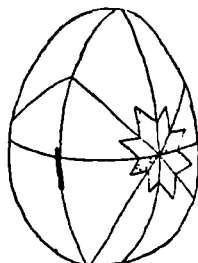


Fig. 33.
Stea.

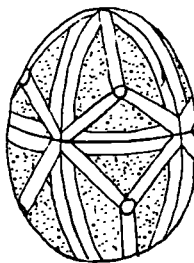


Fig. 34.

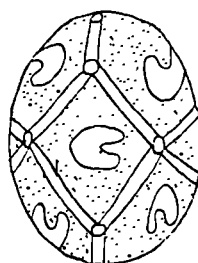


Fig. 35.

Porcii în coteț.
Câmpul roșu, florile albe.

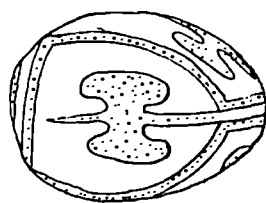
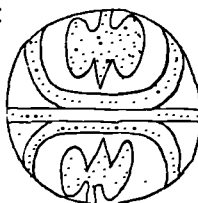


Fig. 36.

Are 4 flori: 2 opuse diametral, cu linia de margene și puntele galbene, iar celelalte albe. Cărarea care mărginește floarea e în întregime punctată; are puntele albe sau negre, cum e și floarea.

Câmpul roșu închis (3).

(1) Ion Creangă, VI, p. 113.

(2) St. St. Tuțescu și P. Danilescu, *Monografia com. Catanele*, jud. Dolj p. 49.

(3) Fig. 32—36, din com. Țepu jud. Tecuciu.

ra se strânge în pod pentru alt an sau se spânzură la gâtul mânjilor născuți atunci, ca să nu se deoache. Ouăle se ung cu *grăsime* (untură de porc) sau unt, pentru ca văpseaua să capete un lustru frumos, după care se șterg cu o cârpă, *otrepă*, buci, sau *pacișele* (*pășunèle*) moi de cânepă.

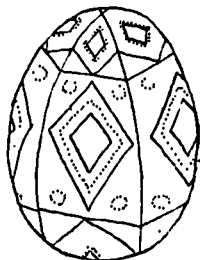


Fig. 36.

Flori.

Câmpul roșu, florile albe.

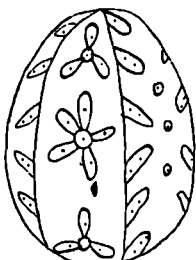


Fig. 37.

Flori.

Câmpul roșu, florile albe.

V. INCONDEIATUL.

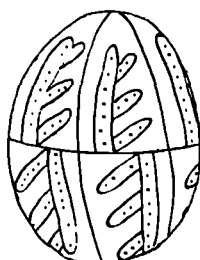


Fig. 38.

Năiu.

Câmpul roșu, florile albe.

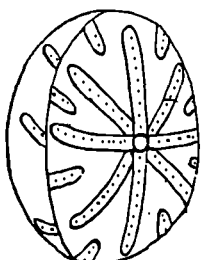


Fig. 39.

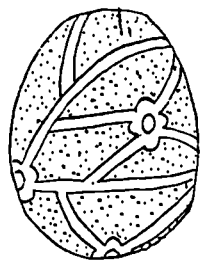


Fig. 40.

Câmpul roșu, florile albe.

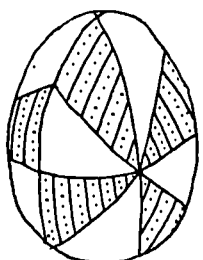


Fig. 41.

Groapă (1)

Câmpul roșu, florile albe.

Dacă pe un ou alb, crud, s'ar picură un *picur* (picuș) de ceară de pe lumânare, înainte de a fi pus în gălbenele, dacă acele gălbenele sunt numai călduțe, așa că ceara nu se poate topi, și dacă în sfârșit, oul acesta s'ar pune și s'ar fierbe în roșele, oul astfel înroșit ar avea un punct alb pe el, căci galbenul n'a venit în atingere cu coaja acoperită de ceară, iar roșelile fierbinți au topit ceara, dar nu s'au putut lipi de coajă. Dacă un ou a fost *pical*, adică punctat în mai multe locuri, cu ceară, înainte de a fi fost pus în gălbenele și apoi în alte locuri tot cu ceară după ce a fost scos din gălbenele, și astfel a fost înroșit,

acel ou roșu va avea deci pe dânsul puncte albe și galbene. Dacă acest ou a fost numai puțin înroșit și astfel a fost *pical* cu ceară și în alte locuri, după care a fost definitiv înroșit, el va prezenta puncte albe, galbene și roșcate pe un

(1). Fig. 36—40 din Țepu-Tecuciu, iar 41, din Zorleni-Tutova.

fond roșu închis. Astfel se înțelege pe deplin înflorarea ouălor cu flori de diferite colori.

Operațiunile sau meșteșugul de a înflora ouă se numește *scris* (ouă scrise, a scrie ouă), *săpal* (ouă săpate, a săpa ouă), *muncil*, (ouă muncite, a munci ouă) (1), *încondeial* (ouă încondeiate, a încondeia ouă), *închistrit* (ouă închistrite, a închistri ouă), *împistrit* (ouă împistrite, a împistri ouă), *picat*

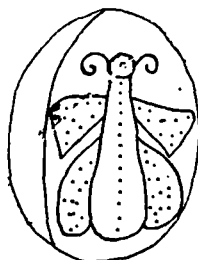


Fig. 42.
Fluture.

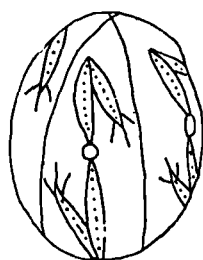


Fig 43:
Piciorul broaștei.
Câmpul roșu, florile albe,

(ouă picate, a pică ouă) (2), *împestrișil* (a împestrișă, a împestrișiuă), sau *împuiat* (a împuiă ouă), iar ouăle se mai numesc *ouă cu chicăfele* (*picăfele*, ouă *picurate*) ș. a. Câte odată ouăle lucrate au numai două colori; cele muncite sau *năcăjile* au mai multe colori.

Aceste din urmă nu se fierb tare, căci s'ar pălă prin topirea repede a cêrii, de aceea nici nu se prea mânâncă, ci se păstrează ca podoabe. «Ouăle muncite pretind o îngrijire cu totul deosebită din partea femeii sau a fetei care le încondeiază și reclamă îndoit, ba și întreit atâta timp, cât celelalte ouă. Se văd adesea ori pe acelaș ou câte cinci până la șapte colori, și fundul e totuș alb. În acest scop se iau *hușle* de borș, cari se întrebunțează ca și zărul pentru a curăți, după frebunință, boielele de pe oul muncit, așa că după ce e isprăvit, oul are iarăși fondul material alb» (3).

(1) Prin Bucovina, acestea nu se dau de pomană; mai mult chiar, se crede că este păcat să se *muncească*.

(2) În pron. pop. *chicat* (ouă chicate, a chică ouă, a *chicură* ouă). De aici expresia: „N'oiu să fac cum zici tu, măcar să mă pici cu ceară!”.

(3) Dăm și aceste știri neclare, culease din com. Cezieni, jud. Romanati, împărt. de d-l A. Saint-Georges: „*Ou săpat*: Se împietrește oul în piatră acră, zece minute, apoi se încondeiază, se fierbe în băcan negru, se usucă și se dă în ceară roșie, apoi se freacă până ce negrul devine alb.”

Din jud. Tutova, împărțășirea d-lui A. Saint-Georges: Ouăle se fierb, se încondeiază, apoi se pun în oțet tare de vin, unde se lasă 8-10 ore. Oțetul atacă puțin coaja neacoperită cu ceară, așa că cealaltă rămâne în relief. Apoi se spală cu apă caldă ca să se topească ceara și în urmă se pun în vopsea.

(4) Fig. 42 și 43, din Zorleni—Tutova,

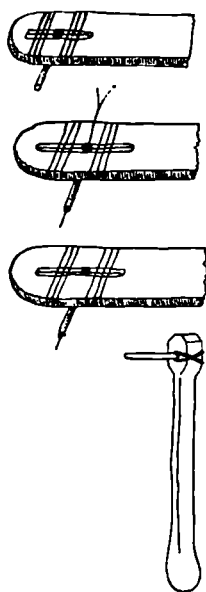


Fig. 44.

Infiorarea ouălor se face cu un aparat numit *chisișă*, *lcișijă*, *pcișijă*, *pișijă*, *chirșijă*, *bijară*, *vizaric* sau *condeiu*. Acest aparat se face dintr'un bețișor, dintr'o bucăică de alamă sau finichea subțire și 1—2 fire de păr de porc. Alama se iea de obicei de la o luleă veche. Ea se răsuțește în jurul unui ac și capătă înfățișarea unei țevi. Un capăt este făcut în raze și se prinde de un băț pătrat sau rotund. Tubușorul e în chip de *cuiu*. Prin țevișoară se vâra după trebuință 2—3 fire de păr de porc, cari se leagă în cele mai multe cazuri cu ață pe bețișor, întărindu-se tot odată tubușorul de numitul bețișor, care, la rândul său atinge lungimea de un decimețru (fig.44) (1). Incondeiatul, făcându-se pe vatră, la căldură, femeia moaie ciocul chișișii într'un hârb, unde se află ceară de albine, și rare ori de *bonzariu* (2). Ciocul se moaie în hârbul cu ceară topită și apoi cu el se scrie pe ou.

In loc de chișișă, se poate întrebuința și pana de gâscă. Pentru puntare se folosește *măluful*, *motocul*, *feleșteul*, *mălăzul*, *pămăluful* sau *feleștiucul*, un bețișor cu câțiva călțori, bumbac ori scamă de in, la un capăt.

Figurile cari se fac pe ouă, închipuiesc diferite lucruri din lume, pe cari gospodina le are în memorie, și numai câte o

(1) R. Codin, Mihalache, *Sărbătorile*, p. 48: *Condeiu* e făcut dintr'un băț de lemn, înfășurat la un capăt cu călți. Tot la acest capăt are un cioc cilindric, subțire ca un vârf de paiu și tot găurit pe dinlăuntru. Ciocul se face din alamă subțire și pe dinlăuntru e trecut un fir de păr de porc, ca să poată scrie. Înainte, se făcea dintr'o pară făcută *sucălete* în jurul un ac, care se scotea pe urmă și bătută cu ceva, așa ca să rămâie o găurice foarte mică. Capul cu călți și cu ciocul se moaie în ceară de roiu, topită într'un ciob. Peste ceară se pun cărbuni de teiu pisați, ca să capete culoare negricioasă și apoi se fac cu condeiu de ouă diferite deseneuri. Incep să se încondeie întâiu *fierul plugului*. fiindcă întâiu plugul se pune în brazdă primăvara».

(2) Marian, *Insectele*, p. 197: *Bombus terrestris* L.

dată ea are înainte izvoade sau modèle pe cari le face pe ouă crude ; acestea, după ce se găuresc și se scurg de conținut, se păstrează spânzurate sub grindă pentru anul viitor, și se numesc la sing. *hârzob*. Unele gospodine pun hârzoabele înaintea icoanelor.

Despre o gospodină, care n'ar ști să scrie frumos, văzându-i vecinele ouăle, îi vor zice că

Le-a scris gospodina,
Să nu le cunoască găina !

Figurile ce se fac pe ouă sunt foarte numeroase.

Un album de 116 ouă ni l-a dat *Casa Școalelor*, prin îngrijirea d-nei Maria I. Panaitescu. Florile ce le au ouăle, sunt foarte albe, pe câmpul general roșu închis, — firește, cele mai ușoare modèle.

Desene răslețe, schițe, litografii și cromolitografii găsim apoi și în lucrările d-lor R. Codin și Mihalache, dar mai ales la d-nii A. Tzigara-Samurcaș și Bodnărescul, în lucrările pomenite.

La aceasta am mai reprodus și noi câteva desene de pe ouă din colecțiile noastre.

CAPITOLUL XI.

STAMPAREA.

Mulțumite că pot dobândi feluritele colori pentru firele de lână, cânepă, bumbac, ș. a., gospodinele românce de prin unele părți au mers și mai departe și au «închipuit», — născocit, — mijlocul *stampării*, adică chipul cu m să facă pe-o pânzătură anumite flori.

Stamparea aceasta, dacă va fi fost mai dedemult răspândită ori nu, nu se poate ști; ceea ce e sigur, e că astăzi nu se mai practică de loc. O singură descriere o avem din jud. Dolj, și în cele ce urmează, o dăm în copie. E vorba de «*lulpane*» înflorite.

«Acest mic început de stampare, care a rămas poate înăbușit de grabnica civilizație a apusului european, se compunea din niște mici tipărașe de plumb sau cositor, în forma unor mici tăblițe dreptunghiulare, cumpărate dela zlătari, și făcute după comandă, mai întâiu a orășencelor și apoi a sătencelor, cu desene ce înfățișau, struguri, ramuri, frunze, etc.

Apoi când eră gata de zugrăvit verio materie, se pregătiă o blană lată și limpede sau masă, pe care se cerneă un strat subțire de cenușă curată și moale ca puful, iar peste acel strat se întindeă materia de zugrăvit. În urmă, tipărașele se înșirau pe 2 vergële, prin inelele dela marginea tiparelor, și așa fixate, se purtau din loc în loc, după voie, ca vignetele tipografice pe coalele de sub tipar. Cenușa serviă, că dacă se pictau florile desenului cu must preparat din *cârmuz*, din boabe de *boz*, soc și cu altă culoare neagră sau galbenă (culoarea picăturilor de tipărașe, se făcea dintr'un mai mare

număr de flori sau fructe, spre a se obține mai puternică, și pe care o conservă în sticluțe, amestecată cu *piatră acră*, *oțel* ori *spirt*, ce eră mai nimerit la împietrirea sau plămădirea coloarii, —atunci, ca să nu se întindă în lături coloarea, peste marginile desenului din tipar, o absorbiă repede cenușa ce stă dedesubt. Cu această regulă se schimbă tot felul de tipărașe, spre a varia înfloriturile.

Materiile astfel pictate se numiau «*tulpane*» și din ele se făceau fuste sau rochii, iar la îmbrăcăminte, pe deasupra tulpanului, se purtă altă fustă albă și subțire, prin care se vedeă umbra figurilor tulpanului, ca transparentul prin hârtie. Acest costum femeesc eră în epoca lui Tudorin (Domnul Tudor Vladimirescu)» (1).

(1) Barzeanu, *loc. cit.*, p. 240.

CAPITOLUL XII.

ALUNELELE.

Alunèlele sau *alunișele* (1) sunt acele puncte negre închise pe cari le au unii pe față sau pe corp. Când sunt pe față, fac o podoabă de frumuseță pentru cine le are. Cu privire la aceste iată ce ne spune un cântec basarabeian:

Frunză verde de trei cepe,
Dragostea de un' se'ncepe?
Dela ochi, dela sprincene,

Dela buze subțirile
Dela fața cu-*alunèle*,
Dela gâtul cu mărgelă! (2).

Iată și unul din Ardeal:

Todoră, drăguța mea,
Ori tu mi-ai făcut ceva,
De nu te mai pot uita?
Când mă uit la casa ta,
Mi se rupe inimă.

Alunica-ți dela gât
M'a aprins, ni'a omorât;
Alunica-ți dela brață,
O să mă scoată din viață! (3).

Și, se înțelege, cine n'are și ar dori să aibă, va căuta să-și facă astfel de *alunèle* la o vrâstă când aceste podoabe își au prețul lor pentru fete și flăcăi.

Prin jud. Bacău, mai de demult, tinerii își făceau alunelile pentru 2—3 zile, punctându-și fața cu *lapte de alior* sau *laptele cânelui*. Acest lapte scorojește pielea și-o înegrește pentru câtvă timp (4).

Prin preajma Hușilor, se face întâiu cerneală neagră cu spirt sau cu oțet foarte tare, apoi se iea un ac cu ață, se înmoaie

(1) A. Gorovei, *Superstiții*, p. 5: «*Alunișă*: Alunelile-s semne de mare noroc și de aceea să nu tai părul de pe ele, că pierzi norocul

(2) Gh. Madan, *Suspine*, p. 41.

(3) Al. Vicin, *Glosar de cuvinte dialectale din Ardeal*, p. 16.

(4) Culegere din com. Moinești, dela Marghioala I. I. Ardeleanu.

așa în cerneală, se strânge pielea într'un loc și se înțeapă cu acul. Așa se trage prin gaura făcută, iar cerneala rămâne sub piele; aceasta este alunica. Se poate însă numai să se înțepe cu acul și acolo să se puie cerneală (1).

Tot astfel se face și prin jud. Tecuciu, înțepându-se pielea după ce aceasta s'a frecat ca să fugă sângele; în înțepătură se pune *funingină* sau altceva negru. *Sganca* trece, dar alunica rămâne (2).

De asemenea, și în județul Tutova, se obișnuiește facerea alunelilor în chipul arătat mai sus (3).

Cu alune arse și muc de lumânare de său, se fac la copii mici sprincene, ca să le crească mari și negre (4).

Meglano-Românii obișnuiesc și ei să se tatueze cât mai tineri, și semnele pe cari și le fac, sunt:

Damca, «un punct îndesat», la îmbinarea sprincenelor, și

Cruji,—cruce,—pe frunte sau pe brațe sau chiar și pe piept.

Mai obișnuiesc apoi să înscrie numele, ziua și anul nașterii sau chiar să-și desemneze flori pe piept și pe brațe. Tatuașul acesta se face în chipul următor: Se înțeapă cu acul acea parte de corp iar peste sânge se presură cărbune pisat, amestecat cu praf de pușcă. Locul acesta apoi se leagă și după ce se usucă, se spală cu apă și semnul rămâne (5).

(1) Comunic. de d-l P. Biru, din orașul Huși.

(2) Culegere din Țepu.

(3) Culeg. dela Elisaveta C. Pitaru, com. Zorleni.

(4) Dr. V. Bianu, *Dicționarul sănătății*, p. 44.

(5) P. Papahagi, *Meglano-Românii*, II, p. 116.

CAPITOLUL XIII.

SULIMANURILE.

Sulimanurile sunt diferite substanțe cari au de scop să dea feții o culoare artificială voită, înlocuind pe cea naturală, care lipsește, sau să micșureze intensitatea unei colorii naturale, acoperind astfel petele și chiar unele semne de bătrânețe, sbârcituri, s. a.

Vom avea prin urmare *sulimanuri* albe, cari se numesc *ghileală* sau *albeală*, și *sulimanuri* roșii, cari se numesc la sing. și *rumineă*, *rumeneală*, *rumeneă* (1), *foiță*, *ălman* (2), *băcan*, iar laolaltă și *iruri*, *unsori* (3), *dresuri*, *foi de dres* (4), *șliubeiu* ș. a. O frântură de cântec înșiră încă și altele :

Pune fața la *nălbeală* (5),
Buze moi la *rumineală*,
Sprincenele la *căneală*,
Și le dă cu *condeială*.
C'a sosît Vartici din țară ;
Te-aștept' afară la scară (6).

Mai sunt apoi diferite *ape de față* ș. a.

Verbul este a se *sulimăni*, a se *da*, a se *ghilosii*, a se *băcăni*, cum spune un cântec :

Lumea moare și plesnește,
Iar baba se *băcănește* (7).

Rețetele sunt foarte puține, din pricină că nu se pot cule-

(1) T. Bud, *Poesii populare din Maramureș*. p. 72.

(2) N. Păsculescu, *op. cit.*, p. 374.

(3) *Șezătoarea*. V. p. 168.

(4) În com. Voinești, jud. Vâlcea.

(5) Credem că trebuie '*nălbeală*, înălbeală.

(6) C. Rădulescu-Codin, *Ingerul Românului* p. 347.

(7) Păsculescu, *op. cit.*, p. 322.

ge, pe deoparte,—am arătat pentru ce, la căneală,—iar pe de alta, au pierit în cea mai mare parte dela țară, sub înfățișarea de atunci, venind mai apoi în zilele din urmă sub formă de pudră, ș. á.

Au fugit sulimanurile ce le întrebuințau fețele, cari aveau lipsă de o culoare frumoasă, isgonite de grozava satiră a cântecului. E o pildă strălucitoare de școală populară. Dintr'o nesfârșită bogăție, reproducem și noi ca ilustrație vr'o câteva :

Din Botoșani:

Dura, dura la camară,
La *hârbul cu rumeneală*.
Câte fete *rumenite*,

Toate vin la joc gătite :
Numai una-i Anică,
Cu rochița mâni-sa ! (1).

Din Suceava :

Hăisa, țală la camară
La *hârbu cu rumeneală*.
'Nvârte. mamă, hârbul bine,

Să mă joace și pe mine:
'Nvârte. mamă, hârbul roată,
Să fiu de flăcăi jucată ! (2).

*

Tropa, tropa pe podele,
La *oala cu rumenele*;
Cine nu s'a *rumeni*,
Nici o ceapă n'a plăti ! (3).

*

Fata ce se *rumenește*,
Nici o ceapă nu plătește :
Da' ea tot s'a *rumeni*,
Batră-un foiu de l-a plăti ! (1).

Din Tecuciu :

Dacă vrei, nevastă hăi,
Să mai placi la cei flăcăi,
Vrei să placi,
Atunci se faci

Ruminele
Subțirele,
Ș'apoi să te dai cu ele,
Că și eu m'am *ruminit*.
Și mai tare m'am slujit!

*

(1) Gr. Tocilescu, *Materialuri folcloristice*, p. 1425.

(2) *Șezătoarea*. III, p. 124.

(3) *Ibidem*, VIII, p. 61.

(4) *Ibidem*, III, p. 124—5

Mândra mea-i ca nimenca.
Că se dă cu *rumeneă* ;
De-o săruți îți faci beleana,
Că ea-ți dă și *rumeneaua* !

*

Obrăjor
Cu *cositor*,
Și sprincele
Din dughene !

*

Hai drăguță, hai de mână,
De te spală la fântână.
Că de când te rumenești,
Nu știu cum la față ești !

*

Mândruță. odorul meu.
Trăsnite-mi-ar Dumnezeu.
Că te dai cu suliman.
Când mă vezi că port siman !

*

Lelișoarele pudrate,
Parcă-s cațele cu lapte ! (1).

Din Muscel:

Foac verde trei aglici,
Câte fete sunt pe-aici,
Nici una nu e urită,
Da este sulininită:
Toate sunt afurisite,
Dar cu pudră sunt mănjite.

Fetele din satul nostru,
Se laudă cu frumosu ;
Da frumosu nu-i al lor,
Și e al Ovreicelor;
Fruinosul nu-i dela ele :
E la Ovreica în covățele (2)

Din Teleorman:

Hai saracu sulimanul.
Cum înărită gugumanul ! (3)

De peste munți :

Fire-ai *boltă* sănătoasă.
Multe fete faci frumoase;
Tu *potică*, să trăiești,
Că pe multe rumenești ! (4)

*

(1) Culegere din com. Țepu.

(2) Gr. Tocilescu, *op. cit.*, p. 914.

(3) *Ibidem*, p. 419.

(4) I. Pop Reteganul, *Cînturi*, Ghazla 1897, p. 95.

Vai mândruță albă ești,
Albă ești, frumoasă ești;
Dar ești albă *de albèle*
Roșie de rumenele!

*

Vai mândră, frumoasă ești,
Vara când te *rumenești*,
Dar când ești nerumenită,
Ești ca via neplivită!

*

Ardă-te focu potică
Ce faci pe lelea voinică.
În potică cum se bagă,

Ea de rumenele 'ntreabă;
Și de cumvâ nu găsește,
Doamne. rău se năcăjește!

*

Mândra mea frumoasă ești,
Colea când te *rumenești*:
Iar când ești nerumenită,
Ești ca dracul de urâtă!

*

Săracele fetele,
Mult își bat picioarele
Pe toate răzoarele,
S'adune *ceapă ciorască*,

Fața să și-o rumenească.
Ceapa cioarei s'a uscat,
Fetele s'au supărat!

*

Mândra când e rumenită.
Cu cinci sute nu-i plătită.
Dar când se desrumenește,
Nici doi bani nu mai plătește! (1).

*

Până eram la mână,
Gura mea mîncă turtile
Și obrazul rumenele;

Dar de când mă 'nstreinau,
Gura mea mîncă scursuri
Și obrazul palme și pumni! (2)

*

Asta-i fata lui Otlaca,
Ce nu știe mulge vaca,
Nici fuiorul pieptănă,

Și nici să țesă pânză,
Numai să se rumenească
Și feciori să *bolângească* (3).

(1) Jarnik. Bârseanu, *Doine și strigături din Ardeal*, p. 362-3.

(2) *1000 Doine, strigături și chiuituri*, Brașov 1891, p. 41.

(3) *Ibidem*, p. 64.

Aceste sulimanuri se fac din ceară, unt, ceapă, ș. a. (1).

Pentru Ardeal, am văzut pomenită *ceapa ciorii* și *ceapa ciorească* (2) și adăugăm, cu multă probabilitate și *ogriștele*, o plantă ce se mai numește și *sulumină* (3) dar și *filimică*, *călinică* (Banat), *filimină*, *gălbenele*, *hilimică*, *roșioară*, *roșuliță* (Trans.), *rușnică*, *rușnici*, *ruguliță*, *rujuliță* (4).

Prin jud. Suceava. «cu cârmâz își fac trandafiri în față femeile lumețe și istovite la față» (5).

Din jud. Neamț avem aceste două rețete:

Înfăia: «Albuș de ou bătut cu apă caldă, amestecat cu o linguriță de *smântână* proaspătă, e bun pentru față, căci o face moale și netedă și o înălbește. Cu acest amestec se unge fața, seara și dimineața, după spălare, în mai multe săptămâni de-a rândul».

A doua: «Vara și toamna, când *castraveții* sunt copți, se *despîniecă* și li se stoarce zeama, care se strecoară într-o sticlă bine astupată. După ce te speli cu apă caldă, te ștergi, și apoi te speli și cu zeamă de castravete în mai multe zile de-arândul. Fața se frăgezește și se îmbujorează» (6).

Pin jud. Bacău, mai dedemult se luă *coada cucoșului*, se pisă și se plămădiă în *smântână*, la căldură. După o zi sau două, se dobândiă o unsoare care neteziă, lustruiă și înroșia fața.

Tot pe aici se mai folosiă și *cuca* (7), o plantă ce crește pe bălți, tot pisând-o (8).

Foile de dres, folosite la rumenit, nu pot fi ale unei plante (9).

Prin jud. Dolj se întrebuiță mai demult «rădăcina de ruminele ca focul» cu care astăzi doar copiii se mai mânjesc, spre a-și face mască la jocul de-a baba-gaia.

(1) *Șezătoarea*, V, p. 101.

(2) Numele a trei plante, în Panțu, *op. cit.*, p. 52-3.

(3) Viciu, *op. cit.*, p. 63.

(4) Panțu, *op. cit.*, p. 97. *Calendula officinalis* L.

(5) Lupescu, Teodorescu, *loc. cit.*

(6) Culegere din com. Nemțisor-Vânători, împărt. de d-l Al. Moisei.

(7) N'o aflăm în Panțu, *op. cit.*

(8) Culegere dela Marghioala Ardeleanu din Moinești.

(9) *Șezătoarea*, XV, p. 33: Despre *foi de dres*: «Fetele și nevestile cari vor să li se rumenească obrazul, întrebuițează o floare pe care nu o prea cunoaște ori și cine, și cu care *se dreg*».

La nevoie se luă încă și «*foiță*» din lîrg, numită prin jud. Tecuciu, *frunzișoară*,—«o bucălică de hîrtie, cu care-și dădeau obrazul» (1).

Tot aici trebuie să pomenim și *benchiul*, *benghiul* sau *sbenchiul*, un semn ce se face în fruntea copiilor mici, cu funingină sau cu cerneală, ca să nu se deoache, mai ales acei întorși dela țată (2).

Se mai face și cu scuipat, lut (3) sau colb de pe călcăiul,—«opsasul» încălțăminte (4).

Prin jud. Argeș, când se făceau pomezile pentru față, se fierbeau cu felurite lucruri și un *puu* alb (5).

Prin jud. Tecuciu, femeile cari au *pete* și pistrui pe față, se spală cu zeamă scoasă prin fierberea *inădușită*,—fără apă, —a *pelinului* (6).

Tot prin aceste părți își mai aduce lumea aminte și de *săușor* și «*alte dresuri*».

Iată o rețetă din jud. R-Sărat: leai două albușuri de ou proaspete, le pui într'un vas curat, le bați bine până se va face ca spuma, le amesteci cu apă de Colonia (!) de obraz; să se ude petele adesea cu această, sau să se ude cu o petecuță subțire și curată, să se lipească pe pete seara; și nepierzându-se petele cu aceasta, să se ude în 2 sau 3 rânduri petele cu o felie de *alămâie*, după care se va vedea dacă rămâne fața curată (7).

Iată și o altă rețetă, mai lungă, tot din această parte: «Un om care are plăcerea de a-și aveâ fața curată, trebuie se pregătească din vreme apa următoare: lea apă de trandafir,

(1) Culegere din com. Țepu.

(2) *Șezătoarea*, I, p. 15 și V. p. 37. — Del Chiaro, *op. cit.*, p. 46, despre Valahii: «...sono molto esatte nel fare un segno nero sulla fronte del bambino..., e la ragione che ne adducono si è perché, fissandosi a prima vista l'occhio in quel segno nero, non vi è tanto pericolo che... resti affascinata».

(3) Marian, *Nașterea*, p. 94.

(4) I. Creangă, *Op. compl.*, 1906, p. 416.

(5) Culegere dela d-l C. N. Mateescu, profesor în R.-Vâlcea.

(6) Culegere din com. Țepu.

(7) Lupașcu, *Medicina babelor*, I, p. 68.

apă de soc, apă de pelin, apă de liliac, apă de crin și apă de căpșune, din toate câte un litru; amestecându-le, le pui toate într'un cazan foarte curat; pe urmă iei albușul dela 10 ouă de găină, proaspete, le pui într'un craston și le bați până se va face spumă și îl amesteci bine cu apele din cazan. Astupi cazanul bine cu capacul lui și pui primprejur aluat, să nu se răsuflă; îl pui pe foc să fiarbă lin, dând foc potrivit, ca să nu svârle capacul, din care se scoate pe jumătate cu picătura și numai ca trei litruri; punându-se aceasta într'un clondir, astupându-se bine cu dop de plută, să se fie la răceală, ferindu-se de căldură, cât și de îngheț, iar cealaltă rămășiță din cazan să se lepede. Această apă este pentru șters obrazul cu o batistă curată, care va scoate toată negreăța și va albi pelița obrazului, dându-i un lustru ca la un copil tânăr. Pe lângă aceasta, ferește fața de coșuri și jupuituri, scofând și petele ce sunt prinse din timpul verii. Această apă se întrebuințează după vrâsta omului, în modul următor: La etatea de 20 ani să se șteargă numai odată pe zi; la etatea de 30 ani de 2 ori pe zi; la 40 de ani de 3 ori, păzindu-se a nu se șterge de mai multe ori, căci provoacă jupuirea obrazului, în loc să-l apere (1).

Din jud. Tecuciu avem această însemnare: «Fetele se mai rumeniau punând un pietroiu fierbinte într'o tîngire de apă, apoi, cu pestelca în cap stau cu fața de-asupra pietroiului»(2).

«Casandra lui Gh. Ou din Bogdănești-Suseava se sulime-niă astfel: Luă *cărmăz* și-l topia în palmă, în scuipat; apoi își făcea *bujori* (pete roșii) în umerii obrazilor și pe buze, după ce aveă grijă să se ungă întăiu cu piatră acră. Lăsa de se uscă boiala, și apoi se spălă bine cu sopon și chiar cu făină de popușoi, dată prin sita cea deasă. Și-și făcea niște bujori, de credeai că are obraz de fată mare! Sprincenele le da cu *muc de lumânare de său*, iar buzele, după ce le spălă bine de roșeață, le da cu *unt proaspăt*, le lasă puțin și pe urmă le ștergea».

În sfârșit iată și cea din urmă rețetă copiată de pe un manuscris vechiu, covurluiian: «Pentru pete de obrazul o-

(1) Lupașcu, *Medicina babelor*, p. 80-1.

(2) Culegere din com. Țepu.

mului»: să iei o căpășină de *laleă albă*, cu floare cu tot, să pui laleaua și să se usuce bine, să o faci praf mărunt, să o pui într'un vas, să o uzi cu apă de *trandafiri*, să o pui să se usuce și pe care iar să o uzi cu apă de trandafiri de 2, 3, 4 ori. Apoi să o pui în cutie și când vrei să te speli, să iei cu 2 degete, să pui în felegean, să torni apă de trandafir și cu o cârpă de in, să te speli pe obraz. Dar să iei sama să nu rămâie praful pe obraz, și te vei curăți de pete».

CAPITOLUL XIV.

DUBITUL PIELII.

I. PIELEA DE VITĂ MARE (BOU, CAL, BIVOL) ȘI PORC.

Mai demult, când portul opincilor eră mai răspândit, și când măsurile de poliție sanitară nu se impuneau ca astăzi, gospodarii singuri își pregăteau pentru opinci pieile vitelor moarte sau tăiate. Astăzi, cu aceste îndeletniciri au rămas aproape numai breasla tăbăcarilor, care se află aproape în toate orașele, într'o anumită parte, mărginașă. Meșteșugarii aceștia tăbăcesc piei de vite mari pentru opinci, dar și acele de viței, numite la singular *erhă*, sau *tasmă* (1).

Pielea, după ce s'a *jupit* (juchit), *jupuit* sau *belit*, se numește *hășlioagă*, *hașcă*, *hășcală* sau *hășcoală*. Prin jud. Suceava aceste piei se sară bine, se usucă, li se cenușește părul, adică se cerne cenușă peste păr, și ca acesta să se iea, se freacă cu coada toporului ori alt băț lătăreț la capăt și cu muche.

Pielea, astfel fără păr, se *crușește*, se *dubește*, se *argăsește* sau se *tăbăcește*.

Prin acest județ se fierbe *coașa de arin* și când se crede că a ieșit toată «tăria» din scoarță, se scot cojile sau se scurge zeama, și într'însa, căldică fiind, se pun pieile. Cu aceasta, pieile se fac mai moi, mai trainice și dobândesc o culoare roșietică. Procedul vechiu este însă acesta ce urmează: *Crușeala* se pregătește din coajă de *stejar*, *arin* și *brad*,

(1) *Șezetoarea*, V, p. 72: piele subțire, bine tăbăcită. care se pune la bondiță și pe care se coase flori .

cari se pisau în piuă. Piuă era făculă dintr'un butuc gros și greu. La 2 pași în lături erau bătuți în pământ doi țăruși de lemn, iarăș groși, cu o stînghie găurită la mijloc și numită *chingă*. Prin gaura ei intră coada unui *ciocan*. De coada ciocanului atârna o ață groasă ori o frînghie ce făcea *ochiu* satu *la*. Ciocanul era tronconic, cercuit și potcovit la capătul subțire. Ciocanul sta drept deasupra găurii piuăi.

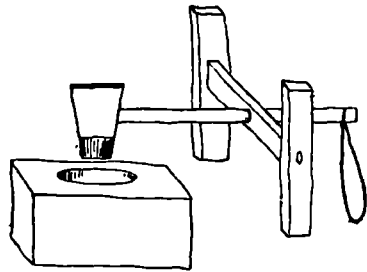


Fig. 45.

Scoarța pomenită se jupoiă de pe lemn, se uscă, se fărâmă cu muchea toporului și apoi se puneă în piuă. Cel ce o pisă, se sprijiniă de cei doi drugi, puneă piciorul în ochiul de frînghie atârnat de coada ciocanului și lăsându-și toată greutatea pe acest picior, sărind jos, ciocanul cădea în piuă cu toată greutatea lui și izbiă peste coajă, sfărâmând-o.

Dacă în chingă pătrundeau 2 cozi de ciocane, bătaia lor în piuă se faceă în șir alternativ, apăsând când c'un picior, când cu celalt, întocmai cum pedalează biciclistul. Ciocanele erau astfel așezate în cozile lor, că loviau drept în piuă. Se luau apoi niște ciubere și în ele se puneau un rând de piei și unul de scoarță pisată, până când aproape se umpleau, și peste aceste *învrâslări* se turnă apă calduță. În aceasă *lăbăceală* sau *dubală* slăteau pieile 6 săptămâni, după care se scoteau. Pieile aveau culoarea roșietică. În urmă se făcea *păruilul*, adică luarea părului de pe piei, cum se va vedeă la cele de oi. Se întindeă apoi pielea pe pământ neted, și cu o perie muiată în *calaicăn* topit, se frecă până când capătau culoarea neagră.

Prin alte părți tot din jud. Suceava «se uzilează la cernitul opincilor» tăbăceală de coajă de *mesteacăn* și de *arin negru*. (1).

Prin jud. Neamț, după ce pieile se rad de păr cu coada toporului, care freacă părul presărat cu cenușă, se pun în *crușală* făcută din coajă de *pădure*, amestecată cu coajă de

(1) Lupescu, Teodorescu, *loc. cit.*, p. 250.

arin și de *stejar*. În *dubală* sau *crușală* slau peile la *lăbăcil* sau *crușil* o zi și o noapte. Crușala trebuie să fie fiartă bine, iar când se pun pieile, să nu fie «para fierbinte (*sic*), pentru că o arde» (1).

Prin jud. Muscel se cojește scoarța de *arin negru*, se pune într-o căldare, în care se fierbe în clocote, se lasă până se răcește și apoi se toarnă într'un vas mai mare, unde se pun și opincele, croite și rase. Între îndoiturile lor se pun coji de arin. Se lasă astfel 4—5 ore, se scot. «*se dă pe funingină*», și se lasă să se svânte. În acest timp argăseala se încălzește din nou, se lasă să se răcească și iar se pun opincile. Și astfel se urmează de 3—4 ori, până se argălesc bine (2).

Prin jud. Prahova se practică următorul procedeu pentru tăbăcitul opincilor: Se pune într'un vas cam un kgr. de scoarță de *arin* 10%, cu un pumn de *cenușă*. Peste ele se toarnă două litruri de apă și se fierbe bine. Lichidul care rezultă se lasă să se răcească bine; el se numește *lăbăceală* sau *argăseală*. Opincile, adică peile, - bucățele de piei dreptunghiulare din cari se vor confecționa opincele,—se introduc în *copaia* cu lăbăceală și acolo sunt lăsate să stea o zi și o noapte, până când prind o culoare roșie deschisă. După aceasta se pun la svântat.

Din *aninul negru* se ia un kgr. și jumătate de scoarță, se rupe în bucăți subțiri și se pune într'o copăiță sau o piuă, într'acest scop făcută. Peste scoarță se răstoarnă cam 2 litri de apă. În lichidul ce primește unele din substanțele solubile ale scoarții, se pun bucățile de piele pentru opinci, unde se colorează cum am văzut mai sus (3).

Rămășițele dela crușala se numesc *scurușenie* (4).

Prin Ardeal operațiunea se numește *crușil* și se face din coaja de arin și *slăjariu*, având de scop ca să facă pieile «să samene mai bine cu cele de talpă lucrate». Prin aceste părți «mai de demult își argăsiu țaranii singuri peile trebuincioase pentru opinci. E drept că în mod foarte primitiv:

(1) Culegere din com. Socea-Cândești, comunic. de d-l A. Moisei.

(2) Culegere din com. Jugur, comunic. de d-l N. G. Ghinescu.

(3) T. Pamfile, *Industria casnică la Români*, p. 41—3.

(4) Comunic. de d-l A. Moisei, Nemțisor-Vânătorii Neamțului, jud. Neamț.

le uscau, întinse pe fața casei, presărate cu cenușă; apoi le tăiau, le presărau cu cenușă și le frecau cu toporăștea securii, până mergea tot părul de pe ele (1). După aceea le argăsiu... Despăiau aninii de scoarță, scoarța o fierbeau și în zeama cea băgau opincile» (2).

În Banat, *opincarii largășilorii, duvarii, loderiil*, ca și ceilalți meseriași, se numesc *maistori*. Cumpărând piei, le bagă în *amușe*,—gropi făcute în pământ. Se aduce apă, se toarnă în *amușe*, se stinge în ele *var* și apoi se aruncă pieile, ca la *păruil*, părul să se deslipească ușor. După păruit urmează rasul pieilor și după ce au fost rase de carne, se duc și se așează în ape curgătoare. După ce au stat astfel câteva zile, se *sineluesc*, ca să se scoată din ele varul, ca să li se lărgască porii și astfel să fie mai accesibile pentru a deveni «galbene», și cu «crețuri».

Păruitul, rasul și *sineluilul* peilor se face pe *buluc*,—o bucată de lemn lungă cât pielea, ca o jumătate de cilindru, scobit pe dinătru, sămănând prin urmare cu un *călcător* de vin. *Sinălaul* este un cuțit gros, *lâmp*, nu mult încovoiat, cu două mânere.

După aceste operații pielea se pune în vase. Vasele sunt de câte 20—30 vedre și stau culcate pe doage, nu pe fund. Deasupra, doagele lipsesc în lărgime aproape de un metru. În aceste vase se toarnă zeama scoasă din fierțul scoarții de brad și a *gorgoașei*, în apă proaspătă. Această zeamă face pielea să se îngălbenească. Pieile, cu cât vor fi mai mult și mai bine întoarse, cu atât au să aibă crețuri mai multe și mai mărunte. Scoase din vas, pieile se întind și se pun la soare ca să se usuce. Întinsul se face pe *beșcuri* sau *peje*, niște bețe încovoiate și până la 4 m. mărime.

II. PIELEA DE OAIE ȘI DE VÂNAT.

E adevărat că *cojocăria* este un meșteșug, care cere anumite cunoștințe, căpătate în ani de ucenicie. Totuș prin unele sate dela munte, ba și dela șes, chiar unii gospodari știu să-și înălbească pielea de oaie sau pielcica (*chelcica*) de

(1) De-aici a ramas zicala: «I-a ras cu toporăștea securii».

(2) I. Pop-Reteganul. *Pilde și sfaturi pentru popor*, Gherla 1900, p. 84—5,

miel, fie pentru vânzare, fie ca să-și facă un cojocel sau o bondiță pentru dâșii. Aceștia sunt *dubălarii* (1).

În Bucovina sunt sate în cari mai fiecă gospodăru, ba și gospodină știe a dubi piei de oaie, capre, vulpi, etc. Dubitul se face așa că se fierbe *slatină* (apă de izvor sărată) și se toarnă într'un vas, unde se lasă de se răcește până se poate suferi mâna. Apoi se pune în slatină urluială de ovăș cerută și puțină *miezură* de grâu, adică tărâțe de grâu de al doilea, cu care se mestecă, și așternându-se pielea jos, se pune dubala cu pumnul deasupra și se îndoește pielea în două, strângând-o laolaltă. Așa stau pieile 3 zile, când se *sparg*, adică se caută spre a se vedea dacă sunt dubite sau ba. Dacă-s dubite, se întind la uscat. Dacă se pune în dubală și *frupl alb*, adică ceva dintr'ale laptelui, moliile nu vor mânca pielea (2).

Prin alte părți, tot din Bucovina, pielea se spală mai întâiu în apa rece și se curăță bine. Într'un ciubăr se pune apă cu slatină până ce are gust ca pentru mâncare. Aici se pune urluială de ovăș, și la nevoie se poate chiar și de grâu, orz, secară. Cu această amestecătură se unge pielea cam de un deget. Apoi pielea se învelește și se lasă ca să stea astfel 3 zile. După acest timp se caută la *iruri*,—locurile de sub picioare unde nu-i păr, ca să se vadă de se jupește ori nu. Dacă se jupește, se curăță de păr și se pun la uscat (3).

Prin munții Sucevii, pieile de oi bătrâne pentru cojoace și căciuli, se pregătesc în chipul următor: Pieile se sară și se usucă bine și în voie, se spală în urmă în apă caldă ca să iasă din lână usucul, se storc și se pun în *dubală*. Dubală se cheamă zărul sărat. După câteva zile, se întind pieile în lungiș și în curmezis și se pun să se usuce iarăși în voie.

Înainte de a se curăți pielea de resturile de carne, se întind în lungime cu un cârlig. Pielea se spânzură de o ață prinsă în cuiul podului. Cu o mână se ține de capătul de jos al pielii, iar cu celalt de mânerul cârligului. Cârligul de fier

(1) Un cântec din jud. Suceava, în Vasiliu, *Cântece*, p. 91 și 93 :

Of, de cându-s melitari,
Mi-a tras carnea la cântari,
Pielea în târg la dubalari.

(2) D. Dan, *Straja*, p. 48—9.

(3) Culegere din Vicovul de sus, Bucovina, comunic. de d-l P. Cârstea.

are un arc tot de fier; la capătul de jos are o ață în care cojocarul pune piciorul. Curățitul se face cu cârligul propriu zis, trăgând cu el pe partea cărnoasă a pielii (1).

După ce s'a cūrățit de carne, se întinde pielea cu ajutorul *stativelor de înlins piele*. Stativele sunt prevăzute cu o lină ce se mișcă orizontal și intră într'o dăltuiră la celalt capăt al stativelor. Se pune pielea pe stative, se așează în silă limba stativelor, și apoi se întinde cu mâna. Stativele au numai două picioare și în timpul lucrului, se razemă de perete (2).

Pielele se înălbesc cu un fel de *cridă*, — cretă, — care, tot prin jud. Suceava, se cumpără din târg (3).

Prin județul Muscel se spală bine pielea în apă curată, se curăță de rămășițele de carne, se usucă puțin și apoi se pun în argăseală, care este compusă din *zăr sărat* ori din *lă-râ/le* cu apă, în care se pune și sare, cam o litră de fiecare piele. Pieile se țin în această argăseală până când se vede că părul se iea de pe dânsule. Atunci se scot, se spală, se usucă și se trag cu *piatră de cojoace*, ca să se înălbească și să se netezească (4).

Intr'un tratat de medicină casnică, de pe la sfârșitul veacului XVIII, găsim următoarea rețetă pentru argășitul, argăseala sau *arghiseala* pieilor. Rețeta începe cu pieile de vânat, cari pe atunci se puteau întâlni prin casele Românilor, poate, aproape tot așa de des ca și cele de oaie.

«Vulpea, după ce o jupești, poți să o sari pe piele, apoi o înfinzi pe un crac de lemn, cu părul în sus, de se usucă și o aduci la cojocar; iar cojocarul după ce o cumpără, o moaie cu apă caldă, și întorcând-o cu pielea în sus, o presară cu tărâțe multe și o pune la umbră, de se usucă cu tărâțele; apoi face argăseală într'o pufină, adică sare multă i (—și) tărâțe și apă rece; și le moaie acolo cu părul în sus, în care șade 2 zile. Apoi le întoarce cu pielea în sus și le ține 3 zile; apoi le scoate și le *cârnoșește*, adică le trage la

(1) A se vedea în T. Pamfile, *Industria casnică la Râmâni*, p. 47, fig. 43

(2) Tot acolo, aceeaș pag., fig. 44.

(3) Lupescu, Teodorescu, *loc. cit.*, p. 255.

(4) Culegere din com. Jugur, comunic. de d-l N. G. Ghinescu.

Pamfile și Lupescu, *Cromatiea*.

coasă, de scoate untura și carnea ce este pe piele, apoi le înfinde la umbră, spânzurate cu părul în sus, până se usucă părul; dacă e bine, cald, într'o zi se usucă, iar dacă este vremea mai *moinatecă*, două zile. După aceea se întoarce cu pielea în sus și iar le usucă la umbră 2 -3 zile; apoi le scutură și le freacă și le croește de le face blane.

Lupii asemenea se argădesc ca și vulpile, numai, fiindcă le este pielea mai groasă, șed în argăseală mai multe zile, și deasupra pui peste piei o scândură și un pietroi, ca să se așeze pielea înlăuntru, ca să se moaie și n'are să le întoarcă pe piele sau pe păr, fiindcă pieile de lup nu sunt făcute burduf, ci sunt spintecate la burtă ca pieile de oaie, și se usucă la soare, după, ce se cârnosesc, iar nu la umbră, ca vulpile.

Pisicile, întocmai se argădesc ca vulpile.

Nurcile, după ce le aduce la cojocar, le moaie în apă caldă și le spintecă pe lângă picior, adică pe lângă coaste, ca să poată alege pânțele, gușa și *cafaoa*; apoi întâi le spală cu săpun, rachiu și cu apă caldă, pe piele și pe păr, bine, până se cură unsoarea dintr'însele și le limpezește, de nu mai curge nici un noroiu dintr'însele și așa moi fiind, le cârnosește la coasă; după aceea face *cofar*, adică pune apă într'o albie și pune și ceva sare de se topește *i aluat*, fărâ-mându-l cu mânele în apă, de se moaie de tot, însă aluat *i bragă*, două ocă *i...* de trei parale, amestecându-le de se face acestea toate groasē, cu care le unge pe piele, gros, și le spânzură la umbră de se usucă cu cofarul pe ele; apoi le freacă și le scutură, după aceea le croește» (1).

În sfârșit pomenim și această relațiune cu privire la Români basarabeni: ei dau pielii culoarea galbenă sau verde prin ajutorul *scumpiei* (2).

Scumpia se întrebuința la dubit și în Țara-românească. O așezare vamală din 1827 scrie:

«*Scumpia* ce să vinde prin târguri, să dea vânzătorul din zece bani, 1 ban; asemine și tăbaci[i] să plătească pentru *scumpia* ce fac de meșteșugul lor» (3).

(1) *Elym. magn. rom.*, col. p. 1568-9.

(2) Z. C. Arbore. *Basarabia*, p. 445.

(3) G. Ghibănescu. *Surete și izvoade*, VI. p. 244.

CAPITOLUL XV.

CERNEALA.

Mai demult pe vremea călimărilor de brâie, prin *cerneală* se înțelegea orice *negreală*, care de altfel slujiă atât la scris pe hârtie cu pana, cât și la boit cu negru, la *cernil*. Pisării satelor vor fi știut cu toții să-și pregătească acea cerneală care stă pe hârtia veche de veacuri. Din aceea ce ne-a rămas, pomenim și noi cele ce urmează.

În jud. Suceava se fierbea *hlujul de sovârf* cu *coajă de arin* și *vârfuri de bob*, în care se puneă și *calaican* (1). Se făcea cerneală și din zeama de *cireșe* fierte (2).

Prin jud. Tecuciu, fac copiii, cerneală din *fructe de boz*, dar din cauza fermentațiunii, nu are trăinicie (3).

Prin jud. Covurlui, se fierbea în vechime fructele de *lemnul cânelui*, coapte bine fiind, și în zeama obținută se puneă *calaican* pisat și *pialră acră*, și după aceasta, puțin *cleiu de cireș* sau *zarzăr*. În loc de acestea, se putea întrebuița coaja de *gladiș*, *calaican*, *pialră acră* și *cleiu de cireș* sau *gogoșelele de lufă* (gogoși de ristic), se fierbeau cu puțin *bacan negru*, iar în zeamă se puneă și puțin *calaican* și *cleiu* (4).

Acest din urmă procedeu se cunoaște și prin jud. Putna (5) și Prahova (6).

(1) Culegere din com. Broșteni. dela Căsandra lui T. Târlă.

(2) Idem; nu are însă trăinicie.

(3) Culegere din com. Țepu.

(4) Salviu, *loc. cit.* p. 276.

(5) Barzeanu, *loc. cit.* p. 266.

(6) Moraru, *loc. cit.* p. 287; *Iou Creangă, II*, p. 70: «Din *râusă*, — un fel de *bubușlic*, — se face cerneală de scris, amestecându-se cu *calaican*».

Prin jud. Dolj, bătrânii săteni pregăteau o negreală de scris foarte bună, fierbând mai multe *nuci* în puțină apă (1).

Prin jud. Muscel, până pe la 1872, cerneala se făcea după *tuciu*,—ceaun,—în chipul următor: Se puneă apă într'o strachină, și cu un șumuioș mic de călți, care se muiă în apă, se ștergeă funinginea de pe tuciu, care se scurgea cu apă în strachină. Astfel se repetă de mai multe ori, până când apa se înnegriă bine. Această apă se încercă cu condeiul din când în când, până ce se făcea bună de scris. Atunci se turnă în sticle, și când lichidul ieșea gros, el se subție cu țuică, nu cu altceva (2).

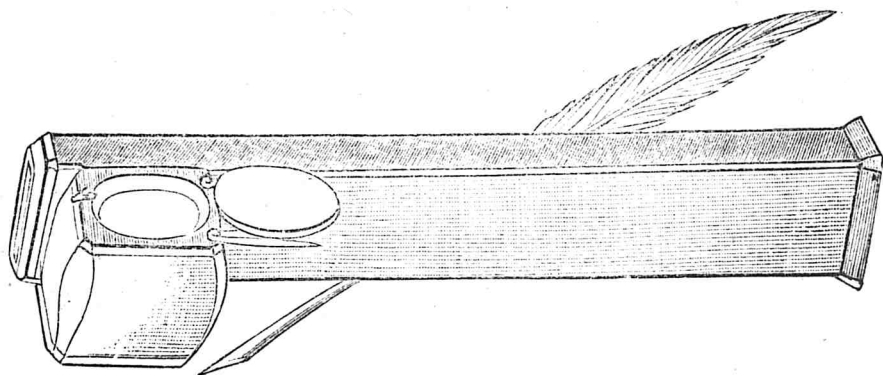


Fig. 46.

Călimară bătrânească de aramă, cu toc pentru păstrarea penelor de scris: se purta de pisări în brâu.

Sunt apoi o sumă de rețete în vechile manuscrise miscellaneie.

Una, din 1833, ne spune că: «30 dramuri *comid*, 60 dr. *calaican*, 100 dr. *gogoase*, toate la un loc, să pui una oca vin pelin să fiarbă, până s'or îngroșă, că va da cerneală îndesul» (3).

Un alt manuscris covurluiian ne spune: «cum se face cerneala neagră de scris: să iai o sticlă mare, o jumătate oca vin alb, apoi se iai 175 dr. de *gogoși de rislic* (stejar), tot de cari-s mai grele, să nu fie găunoase, și cu 4 funți *calai-*

(1) Barzeanu. *loc. cit.*, p. 230.

(2) Culegere din com. Jugur. comunic. de d-l N. G. Ghinescu,

(3) *Șezătoarea*. X. p. 64.

can și 4 funți *comid*, să le pisezi, să le faci praf și să le cerni prin sită, și să pui în sticlă, să o astupi și să o pui la soare să șează 4 zile, și să o mesteci dese ori, și când vei lua, să pui vin în loc, iar când se va subția, să o turburi și să o ții la soare».

Mai mult chiar, acest manuscript ne dă și mijlocul de a face să se vadă o cerneală scrisă mai din vreme, care s'a decolorat, a ieșit: «*Cum să cetești hrisoavele și zapesile care nu să prea cunosc slovele bune*». Se iei 6 gogoși de ristic, să le pisezi bine, să le pui într'o sticlă, să torni vin alb, să le pui la soare 2 zile; se ungi slovele cele șterse, că se cunosc și le cetești».

În sfârșit iată tot de acolo și un mijloc «*să scrii pe hârtie, să nu cunoască nimene ce-i scris (să rămâie hârtia albă)*»: Gogoși de ristic să-i pisezi bine și să torni apă curată peste ei; 2 zile se lași. Și scriind, nu se cunoaște ce e, iar ca să cetești, să pui calaican în apă, să mânjești hârtia și vei putea ceti tot».

CAPITOLUL XVI.

ÎNGALBENITUL ALUATULUI.

Aluatul pentru cozonaci, -de Paști, mai ales,—se îngălbenește cu *șofran* cumpărat din farmacii și drogherii. E un praf galben, dobândit din plata exotică numită *curcuma longa* L. Prin aceasta, firește, gospodinele caută să deie pâinii lor o înfățișare de galben de ouă.

Prin Moldova de mijloc, tot acest șofran se pune și în grâul fiert pentru colivele praznicilor și pomenilor, spre a le da o culoare roșcată, frumoasă.

CAPITOLUL XVII.

COLORATUL VINULUI ȘI RACHIULUI.

I. VINUL

Vinul trebuie să fie ori *alb-gălbui* ori *roșu-negru*. Prin urmare, când, fie din cauza vasului care a fost de alt vin, fie din cauza strugurilor cari au fost amestecați, vinul are o culoare spălăcită sau mijlocie între roșu și alb, *profir* sau *prohir*, cei ce vor cântă să înșele cu aparențele, vor boi vinul.

Fructul negru al *duzilor* (aguzilor), agudele, sunt tescuite de vilicultorii din sudul Basarabiei, ca împreună cu strugurii negri, să dea o culoare mai închisă vinului (1).

Lemnul cânesc, *mălinul negru* sau *lemnul cânelui* fac ca fructe niște bobițe negre, din cari se capătă culoarea neagră pentru boirea vinului; aceste bobițe se strivesc, se plămădesc în vas o zi și o noapte, după care vreme se strecoară lichidul și se amestecă cu vinul din poloboace (2).

Poama de boz sau de soc sunt încă întrebuințate. Prin preajma Hușilor, după ce vinurile s'au limpezit în vase, se culeg fructele de boz, se pisează, și zeama se scurge într'un vas. Acolo se lasă 3—4 zile, se amestecă apoi cu puțin vin și după aceasta se toarnă în vinul roșcat (3).

Prin jud. Tutova, vinurilor roșcate, cari n'au față frumoasă, li se pune zeamă de *cireșe amare*, coapte bine. Se strâng

(1) Z. C. Arbore. *Basarabia*. p. 413.

(2) Moraru, *loc. cit.* p. 189. Procedeul se cunoaște și în com. Țepu, jud. Tecuciu.

(3) Culegere din com. Huși, comunic. de d-l P. Biru

cireșe multe, când sunt negre, se zdrobesc, zeama se scurge printr'o strecurătoare și se pune în vinul limpezit. Această zeamă dă și gust bun vinului, și culoare roșie închisă,—*rubinie* (1).

Prin părțile Bacăului, strugurii de boz se *calcă* odată cu strugurii de vișă. Mai târziu însă, gustul bozului se cunoaște de unii oameni. El este «pietros și amar» (2).

Pentru a da vinului o înfățișare de vechime, —culoarea galbenă limonie — se ia câte un pumn de petale de *șofran* sau *safran*, se leagă într'o batistă și se cufundă într'un litru de apă, unde se lasă să stea 4—5 ore. În acest timp toată materia colorantă se dizolvă în apă. Soluția această se toarnă apoi în vin (3).

II. RACHIUL, ȚUCA Ș. a.

Rachiului și «țuicei bătrâne», —veche,—îi trebuie o culoare galbenă limonie, pe care unii podgoreni i-o dau cu șofran, cum am văzut la vinuri, cu vâsc și alte.

Vâscul crește ca parazit pe ramurile merilor, perilor, teilor, brazilor, plopilor bătrâni ș.a. Se ia de către cei interesați vâscul, se rupe în bucăți și se plămădește cu frunze cu tot, în rachiu, țuică de prune ș. a. După o zi și o noapte, se strecoară acest rachiu plămădit și se toarnă în vasul cu rachiu. Rachiul dobândește astfel o culoare galbenă și prin urmare o înfățișare de vechime.

Pe alocuri se introduce de-a dreptul vâsc în poloboc (4).

Prin jud. Prahova se pune într'un vas de aramă cam 500 gr. de *zahăr* pentru fiecare sută de vedre de țuică, se toarnă țuica până se acopere și se fierbe neconținut până ce în vas se face de nu rămâne decât numai zahărul care și el se arde. Zahărul ars se toarnă, după ce a fost muiat, iarăși în țuică, în butoiul mare de țuică (5).

(1) Culegere din com. Schineni, de la d-l H. Popa.

(2) Culegere din com. Ardeoani și comunic. de d-l D. I. Procopie.

(3) Mo:aru. *op. cit.*, p. 198.

(4) *Ibidem*, p. 200.

(5) Culegere din Vălenii de-munte dela I. Soare.

Rachiul se vopsește în roșu, mai ales la nunți,—și ni-i cunoscută însemnatatea «rachiului roșu».

Prin jud. Covurluiu, când la nuntă se face și Luni seara masă, adică atunci când nunta ține 4 zile, Luni dimineața, după masa cea mare, se trimite plosca cu *rachiu roșu* la socri, mici,—părinții miresii,—spre a veni la masa cea mică (1). Rachiul se boiește cu boiele din târg.

Prin jud. Neamț sătenii își fac pentru băutură rachiu roșu în mică cantitate, turnând spirt peste flori de trandafir. Amestecul acesta se lasă la soare ca să se olozească. După aceasta se strecoară și se bea.

Alții ieau rachiu, îl pun într'un vas cu gura largă, ieau un fier înroșit în foc și pe capătul înroșit pun bucăți de zahăr care, topindu-se, cade în rachiu din vas. Rachiul se înroșește îndată. Mai bine este să se *pice* rachiu în spirt curat și apoi să se pună în spirt câtimea de apă trebuincioasă.

Dacă în rachiu se pun vișine coapte și zahăr, el capătă culoarea roșie și gustul dulceag.

Dacă în rachiu se pune *izmă* sau *mintă*, capătă o culoare verde. Aceasta intră însă în industria lichiorurilor, cari ies din cadrul îndeletnicirilor populare. Ele se fac de funcționarii târgovești ai satelor, preoții catolici ș. a.

(1) Comunic. de d-l I. O. Zugravu, com. Țuțcani.

(2) Culegere din com. Nemțșor-Vânători, dela Maranda Busuioc și împart de d-l A. Moisei.

CAPITOLUL XVIII.

COLORATUL PAIELOR.

Coloratul paielor de grâu sau de secară, cari urmează să fie folosite la împletituri pentru pălării, e un meșteșug nou, și nu-l cunosc decât foarte puțini, luat fiind după felurite manuale teoretice, după care dăm și noi câteva rețete.

Înălbiul paielor, cari au o culoare gălbenă din pricina soarelui, a ploilor și a prafului, se face în chipul următor: «Se spală paiele timp de 2 ore într'o soluție compusă din 20 părți apă de ploaie și o parte *sodă caustică*; se scurge bine și în urmă se așează în camera cu *pucioasă*, unde se lasă expuse fumului timp de 10 ore. Se scot de aici și se spală într'o soluție de 80 gr. *acid olalic* dizolvat în 4 litri de apă și se lasă să se svânteze, și din nou sunt expuse fumului de pucioasă, unde rămân 4-5 ore. Scoase de aici, se pot întrebuința. Acest metod de înălbire se poate aplica și la obiectele lucrate, în cazul când nu s'a făcut aceasta la paie» (1).

Coloratul propriu zis, se face:

Negru, din scumpie, bacan negru și calacan, întocmai cum văzut că se obișnuște și la lână (2).

Galben limoniu, din coajă de răchită roșie sau albă și pialră acră sau lemn galben și pialră acră tot de asemenea (3).

Îndeobște însă se folosesc *anilinurile*:

Coloratul paielor ca și al împletiturilor, reușesc cu mult suc-

(1) Fl. Illoasa, *Curs de lucru manual*, București, 19 9. p. 8.

(2) Moraru *loc. cit.*, p. 182.

(3) *Ibidem*, p. 146—6.

ces prin întrebuițarea *fluxinului* (prafuri de cari se slujesc buiangii și țărancele spre a colora lâna și bumbacul), cu deosebire colorile verde închis, roșu aprins, trandafiriu, cafeniu și negru. Procedul e foarte simplu:

«Se pune într'un vas, spre pildă, într'un ceaun, 3¹/₂ 4 litri de *borș* proaspăt; se pune vasul pe foc, și când începe a fierbe borșul, se pun 12—15 grame *fluxin*, având grijă a curăți cu o lingură, spuma, ce borșul face sub înrăurirea căldurii, înainte de punerea *fluxinului*. Se mestecă bine borșul cu *fluxinul*, și când fierberea s'a pronunțat, se pun paiele.

Când s'a pus vasul pe foc cu borșul, pentru pregătirea colorarii, coloratorul se aibă grijă a scurtă paiele din pachetul cu paie ce-și propune a colora, după largimea ceaunului și a le muiă în apă rece ca și pentru împletitură; și când colorarea pregătită în modul arătat a început a fierbe, se scutură paiele de apă cât mai bine, se desleagă și se pun în vasul de colorat. Se lasă paiele se fiarbă în culoare ¹/₂ de oră, cu un foc potrivit, întorcându-le, sau mai bine, mestecându-le mereu, dar cu precauțiune, spre a nu le frânge. Se scot apoi paiele colorate, se clătesc apoi de 2 sau 3 ori în apă rece, se întind la uscat,—însă nu la soare, —și după ce s'au uscat bine, se leagă din nou în pachete, din cari se icau și se moaie câte o parte din ele, după trebuință, la împletit.

Dacă în timp de jumătate de oră nu s'au prins bine, se mai lasă paiele la fiert câteva minute, până când colorarea se va prinde bine, apoi se vor scoate, clăti și uscă, cum s'a arătat.

Pentru colorarea *violetă* sau *laie*, se întrebuițează *anilina violetă*. Procedul e acelaș ca și la colorarea precedentă. Această culoare se poate pregăti și cu apă, în loc de borș, și în atare caz, după ce colorarea s'a pronunțat bine pe paie, se pun 5 gr. *piatră acră* pisată, în colorarea fierbândă, se mai lasă paiele după aceasta să fiarbă în culoare încă 5 minute, după care se scot, se clătesc, se usucă și apoi se strâng după regulă.

Colorarea *lalie* se poate modifica într'un albastru de marină punând în culoare, după o fierbere de jumătate de oră, la un loc cu paiele, o întreită cantitate de *piatră acră* și lăsând

paiele se mai fiarbă în coloare încă 20–25 minute.

Coloarea albastru de marină se combină de minune cu coloarea naturală a paielor, așa că o pălărie confecționată dintr'o împletitură, la împletitul căreia s'a introdus un paiu de această coloare, are un gust deosebit» (1).

În sfârșit o altă rețetă este următoarea :

«Se introduc și se lasă paiele într'o baie de *săpun* cu apă timp de 2 ore. Baia se prepară fierbând 50 gr. săpun de Marsilia în 2 litri de apă de ploae. Scoase din această baie, paiele se usucă bine. Apoi se fierb până ce dobândesc coloarea dorită, într'o soluție compusă din apă de ploaie și o coloare de anilină hotărâtă (roșie, albastră, verde ș. a.) în proporție de 30 gr. anilină, la un litru apă de ploaie.

Negreșit că această proporție nu e fixă. Ea variază după nuanțele ce voim să obținem. Dorim mai deschis, cantitatea de apă crește; dorim mai închis, atunci crește cantitatea de anilină» (2).

(1) P. Mohor., *Confecționarea pălărilor de paie*, Focșani. 1890, p. 45--6.

(2) Ilioasa, *op. cit.*, p. 9.

CAPITOLUL XIX.

COLORATUL LEMNULUI ȘI FIERULUI.

Lemnul, pe care gospodarul român îl poate, boi are următoarele înfățișări :

I. BEȚELE sau BASTOANELE.

Prin jud. Tecuciu se înfloresc cu *fum*. Ele se înfășură cu o *beligă* (fâșie) de teiu în formă de spirală, având grijă să se lase între spire o depărtare deopotrivă cu lățimea spiralii. După aceasta se pune în fum, unde partea neacoperită se înnegrește (1).

Prin jud. Gorj se înfrumusețează astfel bețele cu cari copiii umblă la Crăciun cu colindul, și cari se numesc *colinde*. Bețele acestea se aduc din pădure, se pun după sobă ca să se usuce, și în noaptea de lângă Ajun, tatăl copiilor le iea, le curăță frumos de coajă și le lasă la un capăt, atât cât trebuie ca să se apuce cu mâna. De aici, spre capătul subțire, duce, încovrigat, o fâșie de teiu subțirică, până jos; acolo iar se face un inel, două, se iea o lumânare de spermanțetă sau de său, și se petrece bățul înfășurat în teiu, dela un capăt până la celalalt, în fumul ce-l face flacăra, ținându-se astfel până se înnegrește bine. După aceasta se desleagă teiul și astfel «s'a făcut o colindă frumoasă, de care copiii, când o văd, nu mai pot de bucurie» (2).

(1) Culégeri din com. Țepu.

(2) Comunic. de d-l I. I. Ciuncan, com. Vâlcele din Topești. — Vezi T. Pamfile, *Crăciunul*, p. 207, fig. 20.

II. NUIELELE DE RĂCHITĂ.

Când slujesc la facerea feluritelor coșuri, se boesc în *galben limoniu* cu *scoarță de răchiță roșie* sau *albă* și *piatră acră*, iar *negru*, prin *scumpie*, *băcan negru* și *calaican*, întocmai ca și *lâna* (1).

III. LĂMNĂRIA CASELOR.

Ușorii ușilor și ușele, cercevelele și coropcele ferestrelor, stâlpii din fața casei, pe cari se razemă streșina, corzile și podeala, se vopsesc cu felurite *luluri* și *lulișoare*, pe cari le vom cercetă în alt loc.

Prin unele părți, podurile caselor se înnegresc cu *păcură* sau cu *catran* (2).

IV. MESELE, SCAUNELE, DULAPURILE, LĂZILE, PATURILE DE PUȘTI ȘI DE PISTOALE.

Se boesc astfel:

1. *Galben închis* cu *oloiu*, *cleiu*, *săpun* și *lulișor*, fierbându-se *oloiul* de cânepă în apă caldă cu *cleiu* și *săpun* prost. *Oloiul* se face de țărani (3).

2. *Verde*, cu *șlevie*, frecându-se lemnul alb cu frunză de *șlevie* (4).

3. *Negru* cu *anin negru*, făcându-se tăbăceală, întocmai ca și la *opinci*.

4. Cu *bacan negru*, *oțet de vin* și *rugină de fer*, fierbându-se cam $\frac{1}{2}$ kgr. *bacan negru* într'o oală, până când se capătă un lichid roșu închis. Într'un vas se plămădesc bucăți de fier, în oțet, o zi și o noapte, după care se lasă să se usuce; se dă al doilea *bacan*, și neașteptând uscarea, se dă cu a doua *peniță*, muiată în oțetul cu *rugină*. Dacă lemnul nu primește un lustru *negru*, se urmează *boirea*.

5. Cu *teiu*, *anin* și *piatră acră*, arzându-se *teiu* argintiu (5),

(1) Morariu, *loc. cit.*, p. 182. 194-6.

(2) Culegeri din Zorleni-Tutova.

(3) Lupescu, Teodorescu. *loc. cit.*, p. 253.

(4) Moraru, *loc. cit.*, p. 205.

(5) Panțu. *op. cit.*, p. 298: *Teiu alb*, *Tilia argentea* Desf., *tilia tomentosa* Moench., *Tilia albă* W. et Kit.

până se face cărbuni. Aceștia se stâng, se pisează, se amestecă praful dobândit, cu piatră acră, și peste acest amestec se toarnă tăbăceala sau argăseală de anin. Acest nou amestec se bate și se amestecă îndeajuns. Negrul acesta se folosește mai ales la facerea unor flori pe pereții lăzilor sau tronurilor (1).

6. *Negreala din cărbuni de lemn*, care se face din cărbuni pisați și apoi muiați în apă, nu ține mult. O folosesc mai ales dulgherii (2).

V. FLUIERE ȘI BRICEGE.

Copiii folosesc, pentru înfloritul *fluierilor* și *bricegilor*, poama coaptă a *bozului* (3).

VI. COFELE.

Se înfloresc cu arsuri de fier, anume făcute, numite *închis-tritori*. Ele se înroșesc în foc și apoi alunecă pe doaga cofelor, *mijlociilor* și *garnițelor* (cofiți), însemnându-le prin ardere, cu semne negre de acelaș fel. Une ori, feluritele flori sunt destul de mândre.

Prin jud, Tecuciu, după ce se boește, lemnul se dă cu *gaz*, — petrol, — ca să capete lustru (4).

VII. ICOANELE ȘI POMELNICELE.

Vor fi fost în timpurile vechi zugrăvite cu vâpseli pregătite din plante, dar meșteșugul s'a pierdut.

VIII. FIERUL.

Ca să nu ruginască, fierul, care se folosește la balamale de uși și *legătură* a carului, se dă cu *șmoală* sau *caltran*, se *șmolește* sau se *cătrănește* (cătrănează). Invelișul de tînichea al caselor, se vopsește cu o «boia de tablă», făcută cu «*oloiu*» și boia praf, cumpărată din târg (5).

(1) Morari, *loc. cit.*, p. 180, 186 și 188.

(2) Culegere din Zorleni-Tutova.

(3) Culegere din Țepu-Tecuciu.

(4) Idem.

(5) Pretutindeni.

CAPITOLUL XX.

COLORATUL VASELOR DE LUT

Olarii întrebuițează pentru străchinile și celelalte vase ce le fac, diferite substanțe pentru a și le înfloră.

Prin jud. Bacău vasele se dau pe *verde*, adică crude fiind, cu *ghileală*, și apoi se bagă în foc. Această ghileală se cum-pără din comerț sau se pregătește din *humă albă*, răzuind-o. Ea se *iea*, adică se șterge.

Peste ghileală se dă *jmaljul*, *zmaljul*, *jămaljul* sau *morta-sânca* (1), se zmălțuesc sau se smântuesc (2). În foc, zmal-jul se topește, făcându-se ca un fel de lac, care ține acoperi-tă ghileala.

Peste ghileală se fac de multe ori felurite flori, cu felu-rite zmalțuri și peste cari, după ce se usucă, se dă cu po-menitul lac.

Zmalțurile folosite de unii olari în jud. Suceava sunt :

Zmaljul alb se află în comerț pisat sau nepisat. Cel ne-pisat se pisează în piuă și apoi se cerne prin sită, ca să se scoată de-o parte numai făina. După aceasta se iea un fel de piatră albă, sfărâmacioasă, se pisează și dânsa, tot în piu-a de fer, se cerne și se amestecă cu praful de zmalț alb în-tr'un lighian sau strachină: 9 măsuri de piatră și 10 măsuri de zmalț. Dacă se amestecă, se toarnă peste ele 20 măsuri de apă și acest terciu se dă printr'o râșniță, în care se toar-nă cu un polonic jumătate terciu și jumătate apă. Lichidul care se capătă, se mai trece o dată prin râșniță ca să iasă «ca smântâna».

(1) Culegere din Zorleni-Tutova: «Mortasânca, un fel de material nisipos, roșcat, greu... olarii îl presară pe oale, când le ard. Unii olari îl moale și udă străcluniile cu el, înainte de a le arde».

(2) C. Rădulescu-Codiu, *O samă de cuvinte*, Câmpulung, 1901, p. 81.

Zmalțul roșu se pregătește înlocmai ca și cel alb, cu deosebire că în loc de piatră albă, se pune un fel de lut roșu.

Zmalțul verde se capătă punând 8 $\frac{1}{2}$ măsuri de piatră albă pisată, $\frac{1}{2}$ măsură praf de aramă și 10 măsuri de zmalț. Praful de aramă se găsește la ȝiganii care lucrează aramă. El curge de la ilău. Acest amestec se rășnește. Unii ieau un vas vechiu de aramă, îl turtesc, ca să intre într'o oală, și oala aceasța cu aramă se pune în mijlocul cuptorului, unde arde împreună cu oalele, vreme de 8 ceasuri. După ce se scoate, se lasă să se răcească și apoi se freacă între mâni, ca să curgă de pe aramă un fel de pojghiță, care apoi se rășnește și se amestecă în *piatră acră* și zmalț.

Zmalțul negru se dobândește punând 8 măsuri piatră sau lut, 1 măsură «*bronștein*» și 10 măsuri zmalț.

Feluritele flori de pe vasele de lut se fac cu niște pensule sau cu *cornul*. Cornul este făcut dintr'un corn de vacă; e subțire, găurit la vârf, unde se pune o pană de găscă sau o *jevijă*. Zmalțul se toarnă în corn și cu el se scrie.

Vasele înflorate se ard în cuptor, de unde se scot și se dau cu zmalț incolor, turnându-l deasupra lor cu o lingură. La blide, se zmalțuește numai partea dinăuntru și marginile sau buzele. În ulcioare se toarnă o lingură de zmalț și în lăuntru, purlându-l, ca zmalțul să se lipească de toate părțile.

După smălțuire, vasele se pun iarăș la cuptor: verdele dedesupt pe gratar, peste verde vine negrul și deasupra roșul, care este mai puțin suferitor la căldură. Focul se dă cu lemne uscate, cari nu pocnesc încontinuu. Focul arde până se înroșesc materiile cu cari este acoperită marfa. Incetând focul, cam 10 minute, se dă alt soi de foc, cu lemne lungi și uscate. Unul dintre olari dă foc mereu, iar altul stă gata cu apă, căci se poate întâmplă «să se sloboadă» câte o pară lungă de un stângen. Ea se stânge cu apă, căci altfel se pâtează zmalțul, care chiar se întâmplă să și arză.

Acastă pară se numește *coada vulpii*. Când nu mai iese, lucrul e gata. Se scoate jăratecul din cuptor, se astupă cele 2 guri ale lui cu o tablă, ca să se răcească cu încetul, căci altfel vasele mari crapă (1).

(1) Comunic. de d-l Costache Kirileanu, olar în com. Broșteni. jud. Suceava, Pamfile și Lupescu, *Cromatică*, 15.

CAPITOLUL XXI.

VARUL ȘI LUTURILE COLORATE.

Varul și luturile colorate sunt substanțele cu cari gospodinile își văpsesc pereții caselor, pe dinlăuntru și pe dinafară, precum și lemnăria ușilor, ferestrelor și podelii.

I. VARUL.

Chipul cum se dobândește varul din *piatră de var*, îl cunoaștem din altă parte (1), pentru jud. Dâmbovița. In cele ce urmează îl vom arăta pe cel cu privire la jud. Neamț și Suceava.

Pe valea Bistriței, se adună de pe prund *piatra de var*, care are o culoare puțin roșietică. *Varnița* se sapă pe malul unei râpi, fiind mai lesnicioasă. Acolo se face un *gârliciu*, pe unde se vâra lemnele. In partea de jos are forma unei căciuli cu un *prichiciu*, un mălișor, pe care se așează niște *piatră mai mare*, numită *pocneală*, făcându-se astfel *bolta sau legătura varniței*. In urmă se pune *piatră*, până ce ajunge de-asupra gropii, ca o *movilă de șoseă de formă rotundă-conică*,

Varniței i se dă foc cu lemne de plop ori de răchită, de arde o zi cu *goaga* (vârful gropii, de formă conică) deslipită. După ce focul a început să ardă bine, se lipește *goaga* cu lut și paie, lăsându-i-se numai anumite deschizături de formă cilindrică în vârf și pe laturi.

Groapa se arde trei zile și trei nopți necurmat. La a doua zi,

(1) T. Pamfile, *Industria casnică la Români*, p. 378 80

cătră seară, bolovanii sunt roșii, bățând puțin în alb, și unii încep chiar a crăpă. Acesta e semnul că varul nu trebuie mult ars. După trei zile, varul se lasă din foc, se astupă gărliciul cu lut și tot astfel se urmărează și cu găurile dela groapă, lăsându-se astfel varul să *mohnească* o zi. După aceasta se desvălește pentru a se răci și a se desface.

Impărțirea varului pe *mâni*, adică pe calități, se face la încărcat (1).

Prin jud. Muscel varul se arde 30—36 ore (2).

Varul, cu înfățișare de praf sau de bulgăr, se *stânge* mai întâiu cu apă, se face lapte,—*laple de var*,—și cu acest semlichid se văruesc casele, cu ajutorul *bidinelelor* (*badanalelor*), a căror descriere o cunoaștem (3). Câteodată, în varul stâns, se mai pun și alte substanțe, spre a-i da altă înfățișare. Astfel, mai pretutindeni se folosește *sineală*, spre a fi peretele puțin albastru.

Obişnuit, se pune în var și puțin *nisip*, spălat întâiu, ca să se lipească mai bine varul de pereți (4).

Prin jud. Tecuciu, pe lângă *sineală*, se pune în var și *făină de grâu*, câte odată, pentru ca să se lipească bine de perete.

Varul se poate colora și în alte colori, dacă se adaogă în lapte de var deosebite lături colorate sau lufişoare, hume și prafuri, cari se găsesc de vânzare pe la prăvălii.

Prin jud. Bacău, gospodiniile pregătesc un fel de boială de culoare mai închisă ca sineala, în chipul următor: ieau un braț de paie curate, le dau foc, și când sunt aproape arse, le sting cu apă. Cenușa rămasă se freacă bine între palme și apoi se amestecă cu var. Cu asemenea amestec se văruește, se *dă* sau se *unge* tavanul caselor, dacă e bagdadie (făcut din *jambre*, lipit, tencuit și vărui). Această culoare e destul de frumoasă, și mai ales destul de suferitoare (5).

(1) Dict. de C. Moisei, com. Socca-Cândești, comunic. de d-l A. Moisei.

(2) Com. Jugur, comunic. de d-l N. G. Ghinescu.

(3) T. Pamfile, *op. cit.*, p. 1—2.

(4) Culegere din com. Țepu jud. Tecuciu: pentru ca să se întindă varul bine, se pune *nisip* alb.

(5) Culegere din com. Ardeani, comunic. de d-l D. I. Procopie.

II. HUMĂRII ȘI LUTURI.

Sătencile sărace, cari n'au cu ce-și cumpără *var*, pentru văruiul sau spoitul caselor, întrebuițează *huma* ce se scoate din *humării* sau gropi, o curăță, o înmoie și apoi o pun în străchini mari, ca să se facă *sloiuri* ca ceara.

Când se întrebuițează, se face ca laptele de var, prin ajutorul apei calde.

Printre alte luturi colorate, pomenim încă:

Huma vânălă, ce se mai numește și *humoaie*. Cu ea, unii dau numai vatra și cuptorul (1).

Huma neagră, ce se păstrează sub formă de *boluri* rotunde.

Malul e alb, argintiu, lunecos. Inlocuiește varul, dar se iea; se păstrează în *bojuri*.

Huma albă, are aceleași întrebuițări ca și malul.

Siga e roșatică; cu ea se trag brăiele.

În unele părți din Ardeal, pentru *dat* vetrele și brăiele prin casă, se folosește *spoiala* sau *mealul vânăl* (2).

Gospodinile mai folosesc, afară de acestea, pentru facerea brâielor și florilor pe la ferestre, încă și felurite feluri de pământuri și *pământjêle* de pe la prăvălii, pe cari le moaie în ulei sau ouă, și cu cari apoi dau unde au nevoie. Prin unele părți din Tutova, se întrebuițează pentru subțiațul vopselelor de lufișoare și laptele, borșul și oțetul (3).

Mai toate se moaie nefierte; unele nu se fierb în apă.

Lutul galben se cunoaște pretutindeni. În acest lut se pune baligă de cal, iar prin Bucovina se pune și cenușă nearsă tare, de ciucălăi de popușoi, dobândită întocmai cum am văzut că se capătă cea de paie prin jud. Bacău (4).

Brăiele negre ce se dau pe la ferești și pe la pereții caselor, se fac cu humă sau lufișor negru, care se scoate din

(1) *Șezătoarea*, V, p. 100

(2) Viciu. *op. cit.*, p. 137.

(3) Culegere din com. Costești, comunic. de d-ra Maria I. Mircea.

(4) Culegere din Vicovul de sus comunic. de d-l P. Cârsteau.

pământ. Lulișorul se moaie în apă calduță și cu un spălător de petică sau o bătănuță, se trag brâiele. Prin jud. Tecuciu, în lut sau lulișor, se pune și *baligă verde* de bou (1).

Brâiele negre se mai pot trage și cu negreală de *funingine* măturată de pe coș. Funinginea se moaie în apă calduță.

Prin jud. Neamț se folosește pentru brâiele negre *hăsăloarea* sau lulișorul făcut din cărbune pisat, baligă subțire de bou și apă (2).

Prin jud. Tecuciu, cărbunele care se pisează, ca să fie brâiele mai arătoase, este de *teiu* (3).

Brâiele cărămizii se trag cu lulișor de această culoare sau praf de cărămidă pisată (4).

Din târg se cumpără apoi, felurite *luturi*, *lulișoare* sau *prafuri*, cu cari se dau sau se trag brâiele și se fac *puchiilei*, — puntele, — și *vârcele* (*vrâstele*), — lîniuși subțiri pe pereți, pe dinăuntru și pe dinafara caselor.

(1) Culegere din com. Țepu.

(2) Comunic. d l de A. Moisei, com. Socca-Cândești.

(3) Culegere din com. Țepu.

(4) Despre înroșirea sau arderea cărămizii, vezi pe larg, T. Pamfile. *Industria casnică la Români*, p. 282.

INCHEIERE.

Arătând toate rețetele pe cari le-am putut află, prin truda noastră și a altora, punând la contribuție mai mult,—mult mai mult,—trecutul decât prezentul, mărturisim credința noastră, ca fără anumite măsuri, *cromalica populară românească* se va șterge aproape cu desăvârșire dintre îndeletnicirile femeilor noastre. Sunt prea hotărâtoare pricinile pe cari le-am înșirat în fruntea acestor cercelări, pe de-o parte, și pe de alta, prea nepăsători sunt cei în drept, când e vorba de educația economică a poporului nostru, în marginile izvoarelor pământului nostru.

Instrăinarea noastră pe tărâmul economic, ca și pe alte tărâmuri, a ajuns astăzi o *palimă*, și știut este, că dacă se cere o trudă pentru prevenirea patemilor, truda este și mai mare când aceste patemi trebue să se desrădăcineze.

Este o datorie pentru cei ce cresc direct și indirect generațiile, să le facă să-și iubească cu tărie neamul, și pământul acestui neam, să pătrundă toate rosturile trecute ale acestui neam și să prețuiască toate comorile acestui binecuvântat pământ, pe cari ni le-a dat și ni le mai poate da. Odată cu aceasta, să se crească aceste generații în duhul muncii ostentivoare și cinstite, cum și în cel al păstrării, încredințându-le că Dumnezeu pune pe om în totdeauna acolo unde, dacă nu vor fi prisosuri de risipit, se vor găsi toate cele de nevoie, cu legământ pentru oricine: *să le caute*.

Indreptarea va veni pentru toate îndeletnicirile, și firește, printre acestea va fi și *cromalica*.

Ca măsură imediată propunem :

1. Rețetele cuprinse în această culegere se vor supune unor lungi experiențe într-una din școalele noastre de industrie casnică, scoțându-se de o parte acele ce necesită materialele rari, scumpe și vreme prea multă, precum și pe acele ce vor da rezultate neîndestulătoare.

Aceste rețete se vor tipări în cărțile ieftene și se vor răspândi în popor, în cea mai largă măsură.

2. *Cromalica poporului român* va forma obiect principal

de studiu teoretic și *practic mai ales*, în toate școalele noastre de fete, secundare, profesionale și normale, mai ales.

Bănuim însă că vorbind gospodinilor noastre despre accas-lă reîntronare a cromalicei, ne vor cere mai întâiu *lâna*, și vor avea dreptate. După aceasta ne vor cere *câmpul cu felurila-i verdeață*, și iarăș vor avea dreptate. Ne vor cere și răgazul pe cari tot vremurile de astăzi li-l fură, și cu drept cuvânt.

Să le dăm ce vom putea, dar *tot* ce vom putea.

Și să nu uităm lucrul de căpetenie. În vieața unui popor, toate alcătuiesc un tot, pe care numai anumite minți îl pot înțelege și îndruma. Prin urmare, învierea cromaticii este numai un capitol dintr'un foarte mare program de muncă, pentru ridicarea și îndrumarea națională.

INDICE ȘI GLOSAR (I).

A.

Abă, s., p. 137.
acid, s.—otalic, 218.
adăpă, v. a—, 24, 25, 28, 118.
agud, s., 42.
aior, s., 182.
alămăie, s., 201.
albăstrăle, s. pl., 68.
albastru, adj. și s., 91, 92;—de Prusia, 71.
albeată, s., 196, 199.
albineț, adj., 25.
albuș, s., 30.
alcool, s., 142, 143.
alior, s., 46, 81, 182, 194.
alman, s., 193.
aluat, s., 23, 43, 44, 210, 214.
alnuă, s., 195.
aluncă, s., 194.
alunică, s., 194.
aluniță, s., 194.
amentă, s., 82, 133, 150.
amușă, s., 207.
analiuă, *aniliuă*, s., 12, 66, 113, 218.
anin, s., vezi *arin*.
apă, s.,—de *Colonia*, 201, 203; de *soc*,
pelin, *liliac*, 202; *tare*, 7, 9, 55, 58—
 60, 66, 72, 74, 80, 110-113;—de *var*, 63.
aprius, adj., 26.
aramă, s., 19, 118, 119.
arde, v. a—, 12, 74, 131.
argăseală, s., 124, 140.
argăsi, v. a , 204.
argășitor, s. și adj., 137, 207.

arghiseală, s., 209.
arin, *aniu*, s., 43, 44, 72, 82, 103, 104,
 121, 124, 132, 136, 140, 145—150, 160,
 186, 187, 204, 205, 211, 222.
ariul, s., 182.
arțar, s., 120, 137, 141, 146, 156.
aschid, adj., 8.
așeză, v., a se , 77.

B.

Bucan, s., 103, 109, 121, 142, 145, 150,
 152, 156, 184—186, 196, 218, 222.
băcăni, v. a se—, 196.
badană, s., 227.
bahue, s. pl., 132, 147.
baligă, s., 229.
baston, s., 221.
băț, s., 221.
bușachină, s., 55, 111.
bate, v. a—cositor, 59.
batră, adv., 197.
beldie, s., 22, 23.
beligă, s., 221.
benchiu, s., 166, 201.
beughiu, s., 201.
bețuri, s. pl., 207.
bgili, v. a—, 172.
bidinea, s., 227.
bijară, s., 190.
bili, v. a—, 172.
boagiu, s., 18.
boangiu, s., 18.
bob, s., 148, 149, 211.

(1) Colorile sunt arătate în text. p. 14—18 Numinile plantelor, puse în note de sub text, nu s'au dat aici; pentru ele se va cerceta, Panțu, *op. cit.*

loboc, s., 166.
bohaugiu, s., 18.
boi, v. a—, 18.
boia, s., 64, 80, 90, 113, 142, 144, 187.
boiaugereasă, s., 83.
boiaugiu, s., 18.
boingîță, s., 7.
boingiu, s., 9, 18.
bol, s., 228.
bolângi, v. a—, 199.
boltă, s., 198.
bonzariu, s., 190.
boraugic, *burauigic*, s., 162.
borș, s., 22, 25, 33, 36, 37, 53, 57, 71, 73, 74, 81, 82, 85, 87, 90, 92, 93, 95, 105, 107, 112, 113, 121, 141—143, 186, 219.
borsimă, s., 160.
boț, s., 228.
boz, s., 140, 148, 164, 187, 192, 215, 223.
brădușă, s., 60, 187; i se mai zice și *ghicitoare* (1).
bragă, s., 210.
brâu, s., 228.
briceag, s., 223.
broască, s., 189.
brobiuță, s., 60, 111.
brobiuțar, s., 60.
brociu, s., 106.
bruftuială, s., 167, 174.
brusture, s., 148.
bucată, s., 169.
buci, s. pl., 24.
budăiu, s., 96.
buduroiu, s., 20.
bugezi, v. a—, 47.
buiîguin, s., 2.
bujor, s., 202.
bumbișor, s., 55.
bursușe, s. pl., 127, 132, 146, 160.
butuc, s., 207.

C.

Cafă, s., 210.
calacau, *calaicau*, s., 61, 63, 72, 85, 110,

124—126, 127, 130, 132—134, 136, 137, 140, 141, 143—154, 156—159, 205, 211, 212, 218, 222.
călcă, v. a—, 216.
căldare, s., 2.
căleap, 23, 167.
călimară, s., 212.
căliu, s., 106.
călină, s., 106.
călinică, s., 200.
câifi, s. pl., 167.
câmp, s., 123.
cauabiu, adj., 2, 107, 120.
căneală, s. pl., 196.
canură, s., 10, 167.
caraboiu, s., calaican, 49, 125, 137, 141, 219.
cărbune, s., 193, 223.
cârlig, s., 185, 186.
căruuăz, s., 55, 59, 110—112, 202.
cârnuș, *cârnuș*, s., 110, 192.
cârnuși, v. a—, 209.
cârpă, s., 23.
cârțiță, s., mușunoiu de—, 137, 141.
casă, s., 222.
castravete, s., 200.
cătiuă, s., 159.
calrau, s., 223.
ceapă, s., 49, 50, 182;—*ciorească*, 199; *ciorii*, 200.
cearcă, s., 187.
cenușă, s., 24, 34, 63, 71, 75, 78, 86, 89, 100, 102, 104, 130, 133, 149, 167, 182, 206.
cenușer s., 150.
cercare, s., 122.
cercătură, s., 115.
cerueală, s., 126, 136, 149, 211.
cerni, v. a—, 158.
chepeueag, s., 10—11.
chică, v. a—, a pică, 189.
chicăfele, s. pl. (dela a *chică*), 189.
chicură, v. a—, a picură, 189.
chingă, s., 205.
chinovar, s., 166.
chirșiță, s., 190.

(1) *Iou Creangă*, VI, p. 73.

chișită, s., 190.
chizap, s., 69, 110, 111.
cicic, adj., 2.
ciubrișor, s.,—de câmp, 101, 103.
ciocan, s., 25.
cir, s., 168.
cireș, s., 211.
cireșă, s., 211, 215.
ciucalău, s., 25.
ciurecii, s., 64.
ciurecluță, s., 64.
claiie, s., 182.
clăpuși v. a , 137.
clciu, s., 211, 222.
clopoțel, s., 54, 182.
coace, v. a—fort, 167.
coadă, s.—cuceșului, 104, 200.
coasă, s., 210.
cofă, s., 223.
cofar, s., 210.
coliudă, s., 221.
comud, s., 212, 213.
condriu, s., 190.
condrială, s., 196.
cărăsli, v. a se—, 47.
corcoduș, s., 145.
corn, s., 101, 119, 153, 154, 225.
colcală, s., 147.
cositor, s., 59, 85, 110, 111, 144.
cridă, s., 209.
crud, adj., *borș*—, 22.
cruşală, *cruşeală*, s., 104, 124, 146, 204, 205.
cruşi, v. a se—, 147, 149, 204.
cuib, s., 151.
cuibar, s., 151.
curcubiță, s., 141.
cutropi v. a—, 105, 136.

D.

Da, v. a—*pânza*, 172, 176, 177; a se—, 196.
dădățel, s., 83.

dăliuă, s., 18.
dediță, s., 183, 187.
dedițel, s., 83.
dejă, s., 115.
deochia v. a se—, 117.
dospintecă, v. a se—, 200.
dospcală, s., 47.
dragoste, s.,—*fetelor*, 187.
dresuri, s. pl., 196, 201.
drob, s., 42, 43, 82; i se mai zice și *luba mătii* (1), *boicugioaie*, *cardamă*, *cardaman*, *drobușoară* și se determină: *Isatis tinctoria* L. (2).
drobgiță, s., 31.
drobiță, *drog'niță*, s., 20, 21, 26, 31, 34, —36, 40, 81, 91, 92, 182.
drobușor, s., 42, 82.
droc, s., 21.
droghiță, s. vezi *drobiță*.
drop, s., 44.
dropniță, s., 34.
drum, s., 185.
dubală, s., 205.
dubălar, 208.
dubi, v. a , 204.
dud, s., 42, 182, 215, vezi și *agud*.
dulap, s., 222.
duvar, s., 207.

E.

Erhă, s., 204.

F.

Fag, s., 25.
făiuă, s.—de grâu, 227.
fasolă, s., 72.
făsuin, s., 69.
fața, s., *coloare*, 21, 22.
f.țui, v. a—, 81, 135.
feleșteu, s., 190.
feleștiuc, s., 190.
fesușor, s., 211.

(1) *Șezătoarca*, XV, p. 27.

(2) Panțu, *op. cit.*, p. 89, 90, unde se adaugă: „Frunzele acestei plante, în urma fermentațiunii dau o culoare frumoasă albastră, care întrece în frumusețe culoarea indigo. Odimioară se cultivă mult această plantă tinctorială, azi însă, este foarte puțin cultivată din cauza concurenței provocate prin introducerea culorii indigo”.

fier, s., 117, 119, 135, 159, 223;—*plugu-*
lui, 183; *vitriol de—*, 44.

fierbe, v. a—, tort, 167.

filimică, s., 200.

filimină, s., 200.

flecui, v. a—, 140.

floare, s., 16;—*soarelui*, 187.

flori, s. pl., 18, 21, 23, 96, 115, 117,
168.

fluier, s., 223.

fluture, s., 189.

foaic, s. *de dres*, 196, 200.

foca, s., 97.

foiță, s., 196, 201.

frunte, s., 116.

frunzișoară, s., 201.

frupt, s.,—*alb*, 203.

fuior, s., 167.

fun, s., 221.

funingiuă, *funingiuu*, s., 137, 141, 195,
206, 229.

funingiuos, adj., 137.

fușin, s., 219.

G.

Găguțele, s. pl., 183.

gunu, s., *ouăle —*, papadie, 59.

gălbănuiri, s. pl., 57.

gulbru, s. și adj., 87, 90, 92, 114, 119,
121.

gălbenele, s. pl., *gălbenuire*, 24, 200.

gălețar, s., 169.

galășic, s., 127.

gărlieiu, s., 226.

gărnațău, s., 141, 154.

gărnăuș, s., 223.

găscă, s., 166.

gaz, 223.

ghilecală, s., 196, 224.

ghili, v. a—, 172.

ghilitoare, s., 173.

ghilosi, v. a se , 196.

gili, v. a , 172.

giutar, s., 111.

gladiș, s., 141, 158, 211.

goagă, s., 226.

gogoasă, s., 212; *de stăjnr*, 152; *de*
tuță, 211.

gorgoașă, s., 207.

gorun, s., 158.

grășime, s., 188.

grâu, s., *paie de* , 61.

greblu, s., 185, 186.

groapă, s., 188; *în pământ*, 98, 131.

groscior, s., 72.

H.

Hăcui, v. a , 26.

hărzob, s., 190.

hașcă, s., 204.

hășcală, s., 204.

hășcoală, s., 204.

hăștioagă, s., 204.

hălimică, s., 200.

hluj, s., 23.

hlujan, s., 24.

hostochină, s., 77.

humă, s., 228.

humăric, s., 228.

humonic, s., 228.

huște, s., pl., 126, 132, 189.

I, î.

Iurbi, s., *de margine*, 107.

iconu, s., 227.

iepur, s., *sîngele* , 115.

imbiriu, s., 112.

impestriț, v. a—, 189.

impictreală, s., 56.

impistri, v. a—, 189.

impniă, v. a—, 189.

îmdușit, adv., *a fierbe* , 43, 201.

înălbeală, s., 196.

înălbi, v. a , 172.

înăspri, v. a—, 150.

incenuși, v. a—, 127, 105.

incereă, v. a—, 28, 95.

inchistri, v. a , 189.

inchistritoare, s , 223,

încondeiă, v. a , 189.

incropi, v. a , 99, 115.

ințoi, v. a , 81.

îndrugă, v. a —, 129.
îndulci, v. a — *borșul*, 34.
îneacă, v. a —, 78.
incl, s. de *aramă*, 19.
înflorarc, s., 26.
înflori, v. a —, 28, 54, 73, 118.
înfrățire, s., 50.
înștevia, v. a —, 9.
întinde, v. a se —, 48.
întunecat, adj. 47.
învrăstare, s., 205.
ir, s., 165, 169, 208.
iznă, s., 207.

J.

Jămalț, s., 224.
jmalț, s., 224.
joldeală, s., 57.
jolteală, s., 57.
juchi, v. a —, 204.
julgheală, s., 57.
jumătate, s., 167.
jupi, v. a —, 204.
jupui, v. a —, 204.
jurubiță, s., 65.

L.

Ludă, s., 222.
luleă, s., 203.
laliu, adj. *lilă* (liliacului ?), 219.
lânefe, s. pl., 24, 39.
lupte, s., 66, 162; — *cânelui*, 194; — *de pia-tră*, 152; — *de var*, 227.
lăptos, adj., 57.
legătură, s., 229.
leicer, s., 7.
lemn, s., — *cânelui*, 41, 157, 215; — *cânesc*, 74, 157, 163, 215; — *de ouă*, 184, — *gal-ben*, 218; — *verde*, 87.
lemnus, s., 186.
leșie, s., 22, 24, 25, 29, 36, 62, 68, 69, 71, 72, 75, 77, 87—89, 102, 105, 107,

110, 117, 119, 126, 130, 131, 136; — *moartă*, 177.
leșier, s., 25, 150.
lilachiu, s., 68.
lingură, s., 187; „cine pune astăzi (la întâia zi de Paști) în brâu, lingura ce a stat în oala cu colorii, în cari s'au fiert ouăle de Paști și se suie apoi pe un arbore la cea mai aproape mănare la câmp a vitelor, cunoaște toate strigoaicele, dintre cari, cea mai bătrână și mai rea merge călare pe taurul satului. Rugându-se și amenințând, vin ele apoi și voesc a sili pe acel om, ca să nu le descopere“ (1).
loder, s., 207.
lalachiu, s., 68.
lubză, v. a —, 175.
lulachiu, s., 13, 63, 72—74, 83, 84, 86, 88.
lumânare, s., 166, 195, 202.
lună, s., 19.
luncă, s., 32.
lung, adj., *zeamă* —, 161.
lup, s., 210.
luște, s. pl., 54, 182; *Șezătoarea*, XV, p. 36, vorbește și de *Galanthus nivalis* L.: nu precizează din cari gluocei „fac țărâncele gălbenele, cu cari boiesc sculele de lână și ouăle la Paști“ ca să dobândească din hlujul lor „un galben foarte frumos“.
lut, s., 222, 229; — *de tociță*, 126, 153; — *roșu*, 152, 154.
lutișor, s., 222, 229.

M.

Mac, s., 91, 92.
măcieș, s., 67, 103.
măciulie, s., 56.
macriș, s., 107.
mainu, s., 178.

(1) *Șezătoarea*, XV, p. 51: „din ea se face boia albastră ori verde, în care femeile boesc, scule de buci de lână“.

(2) S. Fl. Marian. *Sărbătorile*, III, p. 96.

mal, s., 228.
măldăruș, s., 134, 155.
mălin, s., 41, 149, 215.
mâncă, v. a—, 12.
măr, s., 27, 31, 35, 37, 40, 75, 86, 91.
 95, 96, 101, 114, 119, 147, 159, 182.
 183, 185, 186.
Mărina, s., 40, 97.
mărunțuș, s., 169.
masă, s., 222.
mastrahat, s., 41, 51, 101.
mătăz, s., 190.
mătnf, s., 190.
mazac, adj., 8.
mâzgă, s., 137.
meal, s., 228.
meleșteu, s., 128.
mergător, adj., 25.
merișor, s., 187.
mestecăcăn, s., 36—38, 61, 86, 87, 104.
 119, 184, 205.
miezură, s., 208.
mijlocie, s., 223.
mîngișoară, s., 197.
mintă, s., 217.
mistref, adj., 91.
moale, adj., *apă*—, 20.
moare, s.—*de varză*, 48, 65, 93, 130, 142, 143.
mohain, s., 129.
mohni, v. a—, 227.
mohorâfi, *mohoroși*, *mohorși*, v. a— 126, 130, 133, 160.
mohorșele, s. pl., 96, 133, 160.
moinatec, adj., 210.
moiu, s., 57, 116.
mojdrean, *moșdrean*, s., 152, 154.
moroghcl, s., 32.
morf, s., 18.
mortasâncă, s., 224.
moș, 's., 134.
motoc, s., 134.
moșochină, s., 33.
motelc, s. pl., 2.
muia, v. a—, 176.

muntenesc, adj., 121.
munci, v. a—*ouă*, 189.
muri, v. a—(despre boiele), 18.
must, s., 137.
muștar, s., 46.
mușuroiu, s. *de cârtiță*, 137, 141.

N.

Năcăji, *necăji*, v, a—*onă*, 189.
nain, s., 188.
naramză, s., 107: „plantă cu floarea roșie închisă (jud. Suceava” (1).
naramzat, s., 120.
năstureț, s. pl., 65, 137.
necurat, adj., 8.
negrală, s., 136, 211.
nișip, s., 67, 227.
noroc, s.—*copiilor*, 187.
nuc, s., 82, 127, 132, 144, 146, 154, 156, 160; *păstrăv de—*, 56.
nucă, s., 82, 127, 132, 144, 148, 187, 212.
nurcă, s., 210..

O.

Ochios, adj., 12, 13.
ochiu, s., 147.
ogriștene, s. pl., 200.
oloiu, *uleiu*, s., 222, 223.
olozii, v. a—, 217.
opincar, s., 207.
orz, s., *paie de—*, 61.
oțet, s., 65, 94, 93, 113, 142, 143, 193, 222.
otreapă, s., 188.
ou, s., 68, 117, 171, 200—202: *ouălc găinilor* (păpădie), 59; *coloratni*—, 179.
ovăz, s., *paie de—*, 61.

P.

Paciștele, s. pl., 188.
pădureț, s. și adj., 27, 35, 41, 91, 96, 99—101, 103, 114, 117, 119, 162, 182, 184—186, 205.

(1) Șezătoarea, XV, p. 91.

paiu, s., 218, *paie de orz, ovăz, grâu*, 61.

păli, v. a—, 25.

pământel, s., 228.

pământuf, s., 190.

pânză, s., 96, 172.

păpădie, s., 59.

păr, s., 46, 67; *fire de—*, 39; *căușul părului*, 164.

părui, v. a—, 205.

păstrăv, s.—*de uuc*, 56.

pășunile, s. pl., 188.

pat, s., 222.

pată, s., 201.

pațachină, s., 55. Dintr'o așezare vamală din 1827: „*pațachina* ce să vinde prin târguri, să dea vânzătorul din zece bani, 1 ban, iar vânzându-să prin sate, să dea vânzătorul vama, iar ieșind peste graniță, să plătească cumpărătorul la sută trei.

Piatra de boia ce se chiamă *calitaș*, ieșind afară peste graniță. să plătească la sută. trei" (1).

pătrar, s., 125.

peișită, s., 190.

pelin, s., 190.

peratic, adj., 2.

perj, s., 101, 103, 146, 147.

pete, s. pl., 207.

piatră, s.—*acră*, 20, 22—25, 27, 29, 31—38, 40—58, 60—62, 64, 65, 67—70, 73—77, 81, 82, 84—93, 99, 101, 102, 105—109, 112—114, 121, 125, 126, 129, 130, 132—134, 140—144, 146, 149—152, 154, 158—160, 162, 163, 166, 182—186, 193, 211, 218, 219, 222; *albastră*, 68; *de albastru*, 68;—*de brăie*, 68;—*de fote*, 68;—*vânuță*, 85, 86, 93, 109, 143, 144, 155, 156; *roșită în foc*, 97;—*de cojoace*, 209.

pică, v. a ouă, 183, 189, 217.

picăfele, s. pl., 189.

picur, s., 183.

picură, v. a , 189.

piele, s., *dubitul—*, 204.

pietruri, s. pl., 151.

pisică, s., 210.

pișiță, s., 190.

pistol, s., 222.

piuă, s., *de pământ*, 115.

plămadă, s., 36.

plămădele, s. pl. 112.

plămădi, v. a—, 21, 37.

plouuuă, s., 159.

plug, s., *fierul* , 183.

poamă, s. *cânelui*, 94.

pocneală, s., 226.

pojaruiță, s., 186.

pomelnic, s., 223.

popușoiu, s., 167, 174.

porc, s.—*în coteț*, 187.

porumbrel, s., 102.

potasă, s., 77.

potcoavă, s., 117.

potică, s., 198.

praf, s., 92, 112, 142, 143, 183, 187, 229;—*de pușcă*, 195.

presără, *presoră*, *presură*, v. a—, 23, 44, 146.

prevești, v. a—, 24.

prichicui, s., 226.

prubă, s., 12.

prun, s., 102, 103.

puchițel, adj., 229.

pucioasă, s., 218.

puu, s., 201.

pușcă, s., 222.

R.

Răchită, s., 32, 192, 218, 222.

răchiță, s., 32, 34, 35, 38, 81, 92.

rachiu, s., 9, 59, 74, 80, 113, 142, 216.

rânsă, *rânză*, s., 132, 150.

rașiță, s., 45.

rări, v. a—, 118.

răsufld, v. a se—, a se trezi, 48.

rață, s., 166.

ristic, s. *răstic*, 152, 165, 211, 212.

răbie, s., 106.

(1) G. Ghibănescu. *Surete și isvoade*, VI, p. 243.

roghie, s., 8. 104.
roibă, s., 104.
roibie, s., 104.
roșele, s. pl., 115. 184.
roșioară, s., 200.
roșu, s. și adj., 120. 160.
roșuliță, s., 200.
rubiniu, adj., 216.
rughie, s., 104.
rugiuă, s., 160; *de fier*, 222; *de fier*
din balne; *dela pârâu*, 132; *de to-*
cilă, 132. 146.
ruguliță, s., 200.
rujă, s., 91. 187.
rujuliță, s., 200.
rumeneă, *rumineă*, s., 196.
rumencală, *rumineală*, s., 196.
rușnică, s., 200.
rușnică, s. pl., 200.

S, Ș.

Șăclă, v. a se—, 70.
șofrau, s., 216.
salbă-moale, s., 54.
salcie, s., 32. 34. 35. 38. 182.
sălcior, adj., 26.
sălciiu, adj., 26.
sânge, s.—*iepurelui*, 115.
săpă, v. a— *oua*, 189.
săpuu, *sapon*, s., 72. 89. 220. 222.
săpuucl, s., 52.
sare, s., 125; *de lămâie*, 112; *mare*,
 150. 160.
săriceică, s., 66. 112.
șărpăuță, s., 61.
șarpe, s., 184.
său, s., 166.
sănșor, s., 201.
savur, s., 99. 136.
sbănchiu, s., 201.
sburi, v. a—, 26. 88.
scauu, s., 222.
scoate, v. a—, 21; *a pânza*, 77.
scorțișoară, s., 186.
scorțișoriu, adj., 156.
scorțișă, s., 73. 150. 186.

scoruș, s., 67. 148. 149.
scrie, v. a— *ouă*, 189.
scunpică, s., 54. 55. 58. 111. 120. 141,
 154. 156. 158. 210. 218.
scurușeni, s., 206.
săreviș, s., 61.
seiu, adj. *lăuă seiuă*, 39.
selghie, s., 165.
serbezi, v. a— *șe*—, 25. 91.
șerpet, s., 10. 61. 94.
șgaucă, s., 195.
sigă, s., 228.
siiniuoc, s., 36.
sinălău, s., 207.
siucală, s., 13. 74. 77. 85. 86. 89. 92.
 227.
sinelui, v. a—, 207.
șipot, s., 171.
slatină, s., 126. 208.
slei, v., a—*cositor*, 110.
smântăuă, s., 200.
smântui, v. a—224.
smiceă, s., 31. 153.
smoală, *șmoală*, s., 134. 223.
sobăr, s., 184.
soc, s., 49. 50. 140. 144. 148. 182. 183.
 192.
socru, s., 49.
sodă, s.—*caustică*, 218.
șofrau, s., 56. 26. 162. 214. 216.
șoldcală, s., 58. 59. 84. 85. 109.
sora soarelui, s., 91.
șordeală, s., 57.
sori, v. a—, 21. 38. 45.
sovârf, *sovârv*, s., 40. 43. 44. 96. 101—
 104. 108. 114. 119. 120. 134. 136. 141.
 146—149. 154. 158. 159. 184—186. 211.
sparge, v., a—, 203.
șpirt, s., 9. 59. 110. 112. 114. 121. 186,
 193.
șpițerie, s. *jidovcască*, 7.
șpoială, s., 228.
șpumă, v. a—, 150.
șpuză, s., 71.
stăjariu, s., 206.
stampare, s., 192.
stânge, v. a— *varul*, 227.

stative, s. pl., 209.
șteghie, s., 50.
stejar, s., 25, 119, 148, 151, 152, 184, 185, 204.
stevă, v. a—, 133.
stevie, *ștevie*, s., 50, 73, 77, 182, 222.
stirigie, s., 106.
știubeiu, s., 170, 175, 196.
strică, v. a— *borsul*, 34.
stropsî, v. 33, 140.
stropsitură, s., 33.
struji, v. a , 22.
sub-amiază, adv., 178.
sublîă, v. a—, 118.
suc, s., 70, 90.
sucălete, s., 190.
sulciudă, s., 178.
suldeală, *șuldeală*, s., 57.
sulfuriuă, s., 121.
suliuan, s., 196.
suliuăni, v. a se—, 196.
sunătoare, s., 52.
surceă, s., 64, 93.

T, T.

Tăbăceală, s., 105.
tăbăci, v. a—, 204.
tădă, v. a—, 12.
țambră, s., 227.
tărățe, s. pl., 209.
tare, adj., 95.
tărie, s., 21.
tăruă, s., 105.
tasmă, s., 204.
țată, s.—*cătelii*, 46.
tătăiș, s., 53.
tecișă, s., 190.
teiu, s., 222, 229.
tilichin, s., 63.
tilipchin, s., 63.
tilipin, s., 63.
țipirig, s., 30.
țirigie, s., 55, 93, 101, 111, 143, 183.
tivdă, s., 116.
tocilă s., *bursuue*, de—, 126, *lut* de— 126; *rugină* de, 132.

topi, v. a se , 22.
tort, s., 167.
tuciu, s., 83, 212.
țufă, s., *gogoșele* de—, 211.
țuică, s., 216.
tulpau, s., 192, 193.
tușlean, s., 149.
tutuu, s., 41.

U.

Umpleă, v. a— *flori*, 95.
uncrop, s., 81, 97, 171.
unge, v. a—, 227.
unsoare, s., 196.
unt, s., 202.
urină, s., 66, 70, 76, 77, 88, 100, 108, 109.
urzică, s., 53, 182, 187.
ușor, adv., 51.
usturoiu, s., 69, 72.
usuc, s., 70, 71, 73, 75–77, 81, 84, 87—90, 134.

V.

Vălătuc, s., 23.
vântură, v. a—, 53, 97.
văpsi, v. a—, 18.
văpsitor, s., 18.
var, s., 77, 104, 226; *apă* de—, 63, 174; *piatră* de —, 226; *lapte* de—, 277.
vârcă, s., 229.
vărgi, s. pl., 29.
varuiță, s., 226.
varză, s., *moare (zeană)* de—, 48, 65, 184.
vâsc, s., 216.
viē, s. *viță* de—, 52; *cârcel* de—, 183.
vin, s., 93, 142, 183, 186, 212, 215.
vinefeală, s., 68.
vișiuă, s., 120.
viță, s.—*de vie*, 52, 182.
vitriol, s., 7, 76, 83, 85, 113, 144;—*de fier*, 24, 127, 132;—*verde*, 127.
vizaric, s., 190.
vopsi, v. a—, 18.
vulpe, s. *coadă* de—, 225.

Z.

Zuhăr, s., 216.*zăhăi*, v, a , 9,*Zănuă*, s., 122.*zăr*, s., 23, 39, 42, 53, 58, 61, 71, 74,

81, 89, 102, 108, 209,

zărdiceafă, s., 62,*zârnuă*, s., 147.*zarzăr*, s., 42, 145, 211.*zeamă*, s. *de varză*, 63, 184,*zerdiced*, s., 62,*zmalț*, s., 224, 225.*zoli*, v, a –, 20.*zoluță*, s., 100, 173.

CUPRINSUL

| | Pag. |
|------------------------------------------------------------|-------------|
| <i>Introducere</i> | 1 |
| <i>Cap. I. Coloarea galbenă pentru fire</i> | 20 |
| <i>Cap. II. Coloarea albastră pentru fire</i> | 68 |
| <i>Cap. III. Coloarea verde pentru fire</i> | 81 |
| <i>Cap. IV. Coloarea roșie pentru fire</i> | 95 |
| <i>Cap. V. Coloarea neagră pentru fire</i> | 123 |
| <i>Cap. VI. Coloratul burangicului</i> | 162 |
| <i>Cap. VII. Cănilul părului</i> | 164 |
| <i>Cap. VIII. Fierul tortului</i> | 167 |
| <i>Cap. IX. Ghiliiul pânzii</i> | 172 |
| <i>Cap. X. Coloratul ouălor</i> | 179 |
| <i>Cap. XI. Stamparea</i> | 192 |
| <i>Cap. XII. Alunelele</i> | 194 |
| <i>Cap. XIII. Sulimanurile</i> | 196 |
| <i>Cap. XIV. Dubiul pielii</i> | 204 |
| <i>Cap. XV. Cerneala</i> | 211 |
| <i>Cap. XVI. Îngălbenitul aluatului</i> | 214 |
| <i>Cap. XVII. Coloratul vinului și al rachii</i> | 215 |
| <i>Cap. XVIII. Coloratul paielei</i> | 218 |
| <i>Cap. XIX. Coloratul lemnului și fierului</i> | 221 |
| <i>Cap. XX. Coloratul vaselor de lut</i> | 224 |
| <i>Cap. XXI. Varul și lăturile colorate</i> | 226 |
| <i>Incheiere</i> | 230 |
| <i>Indice și glosar</i> | 232 |